N°7 - LUGLIO 2015 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

80 NUOVE RICETTE

IL PIACERE DELLA LEGGEREZZA

NUOVE IDEE PER SERVIRE IL GELATO PRONTO

SPAGHETTI AL POMODORO: TRE GHIOTTE VARIAZIONI

PEPERONCINO: BUONO E PICCANTE

IN VIAGGIO: LA CALABRIA

ARIA DI MARE
Un ricco *bulgur* mediterraneo con conchiglie miste

FRESCA *è l'*ESTATE

PIATTI SEMPLICI E VELOCI CON CROSTACEI, VERDURE E FRUTTA

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti con Stefano Marzotto, nostro ospite in redazione (pag. 119).
2 Il peperoncino, buon prodotto di questo mese (pag. 44).
3 Tante idee per completare e servire in modo creativo il gelato pronto (pag. 50).

Ora che siamo ufficialmente in estate, la cucina cerca la leggerezza, la freschezza dei sapori, la rapidità d'esecuzione. E qualche sorpresa. Come quelle che offre il "diabolico" peperoncino, che è sì piccante (con gradazioni diverse), ma pesa nella dieta per sole 27 calorie ogni 100 grammi e, in più, favorisce la digestione. È il nostro "prodotto buono" di luglio: lo proponiamo salato e dolce in quattro versioni arricchite da tre idee facili e veloci da realizzare. In tema di *light food* ecco cinque piatti, tra i quali una "macedonia" di manzo e degli gnocchetti con passata di pomodoro, caratterizzati da ingredienti e cotture leggere. In più, con un occhio al mangiar sano e uno al look, dedichiamo spazio a quattro ricette al bicchiere studiate per proteggere la pelle e favorire l'abbronzatura. Tra i protagonisti di stagione c'è anche il pomodoro, che in queste pagine prendiamo in esame quale classico partner degli spaghetti: nella sezione "Scuola di cucina" il nostro cuoco ne illustra la versione base e tre varianti, sempre all'insegna della semplicità di gusto e di esecuzione. L'angolo vintage è per l'occasione griffato Lina Wertmüller, grande regista, ma abilissima anche tra i fornelli fin dai tempi, era il 1963, del pluripremiato film *I basilischi*. A chiudere il menu di questo numero è il "freddo". Parliamo del gelato, del quale l'immortale e sempre attualissimo Pellegrino Artusi scriveva: "Il gelato non nuoce alla fine del pranzo, anzi giova, perché richiama al ventricolo il calore opportuno a ben digerire". Fresco, profumato, rinfrescante, coi caldi estivi s'impone come uno dei più apprezzati interpreti della tavola: Davide Oldani ne dà dimostrazione declinandolo con la sua consueta fantasia. E poi ci mettiamo in viaggio. Questa volta le mete sono tipicamente mediterranee: la Calabria e la Corsica, terre di sapori forti, buoni vini e gran pesce e ottima carne.
In tutto 80 ricette come sempre ideate e provate per voi nelle cucine della redazione.

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Riccardo Lettieri, Matteo Carassale

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

N. 7 - Luglio 2015 - **Anno 86°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Art Director
GIUSEPPE PINI
Photographic Contributor
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità) - ecosta@lacucinaitaliana.it
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN (speciali e supporti pubbliredazionali)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
MARIA GRAZIA CECCONELLO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Hanno collaborato
CHECCO BANI, IRENE BARATTO, RICCARDO BIANCHI, CECILIA CARMANA, SAMANTA CORNAVIERA, GIORGIO DONEGANI, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, FULVIO FULVI, AMBRA GIOVANOLI, GIANLUCA LADU, GAIA PANCERI, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)

Per le foto
AG 123RF, AG ATLANTIDE PHOTOTRAVEL, AG CONTRASTO, AG HEMIS, AG LA CAMERA CHIARA, AG MARKA, AG MONDADORI PHOTO, AG SGP, AG SHUTTERSTOCK, AG SIME, AG SUPERSTOCK, ADRIANO BACCHELLA, PAOLO BRAMATI, CHIARA CADEDDU, MATTEO CARASSALE, CLAUDIA CASTALDI, PAOLO CASTIGLIONI, ELENA DATRINO, GINO DI LENARDO, ROBERT HARDING, MATTEO IMBRIANI, RICCARDO LETTIERI, MORENO MAGGI, DALIBOR MICHALCIK , FEDERICO MILETTO, CAMILLE MOIRENC, ALESSANDRO PERALTA, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, FRANCO PRINCIPATO

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore. Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile,*
Manuela Bondioli, Simona Di Liddo, Letizia Morelli, Giovanni Scibetta

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile,*
Paola Bandini, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Salvatore Fasolo cell: 320 6219168
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre - Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973
Istambul Levent Arin - Tel. 0090 532 2614343

Servizio Abbonamenti Il Servizio Clienti è a vostra disposizione al **n. 199.133.199***, o inviando un fax al **n. 199.144.199** o scrivendo a: **abbonati@condenast.it**
Costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 11,88 centesimi di euro al min. + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato.

Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7924 del 09-02-2015

IN COPERTINA *Misto di conchiglie e bulgur* (pag. 81)
Ricetta di Alessandro Procopio - *Foto di* Riccardo Lettieri

LA CUCINA ITALIANA

Sommario LUGLIO 2015

IDEE

GIUSTI ADESSO
pag. 10

OLTRE LA SETE
pag. 30

SHOPPING
pag. 20

SU DI GIRI
pag. 40

SUGGESTIONI

A TUTTO SAPORE IN LEGGEREZZA
pag. 60

BUONI PRODOTTI IL PEPERONCINO
pag. 44

BELLA FIGURA CON IL GELATO
pag. 50

IN VIAGGIO LA CALABRIA
pag. 54

RICETTE

TRE VARIAZIONI SUGLI SPAGHETTI AL POMODORO
pag. 36

IL RICETTARIO ANTIPASTI
pag. 80

IL RICETTARIO VERDURE
pag. 92

LE RICETTE DELLA DOMENICA
pag. 108

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

I MENU *di* LUGLIO

Sei proposte scelte tra le nostre ricette

TUTTO PESCE

FACILE

VEGETARIANO

GOURMET

BRUNCH

PICCANTE

Giusti ADESSO

Maturano i primi fichi. I lamponi entrano nel pieno della stagione, al massimo della **bontà**. E in Romagna trionfa un formaggio che sta alla piadina come *la mozzarella alla pizza*

A CURA DI EMMA COSTA

ZUCCHINE TROMBETTA

Varietà ligure di forma allungata. Coltivate **A TERRA**, si ripiegano su se stesse, assumendo forme simili a quelle delle trombe. Se crescono su un sostegno, si *estendono* invece verso il basso e diventano come quelle nella foto. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 93, 99 e 107.*

LO SQUACQUERONE

Formaggio romagnolo fresco, morbido e spalmabile, usato per farcire le **PIADINE**. Senza di lui le estati di Rimini e Riccione, tra bagni, sole e *spuntini in riva al mare*, non sarebbero le stesse.

i Lamponi

La dolcezza ce li fa apprezzare freschi o in succhi, gelatine e confetture. Ma hanno anche una **NOTA ACIDA**, ottima per dare carattere a *salse* da abbinare a carni, in particolare cacciagione e maiale, e pesci come spada e spigola. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 47, 75, 94 e 112.*

È il momento di

ANGURIE	PESCHE
CETRIOLI	RAVANELLI
MELANZANE	SUSINE
MELONI	GRANCHI
ORIGANO	RICCIOLE
PEPERONI	SCAMPI

il Persico Reale

Pregiato pesce di lago in questo mese molto abbondante. In Lombardia sono apprezzati i suoi filetti infarinati e dorati, serviti con un risotto al burro. Nella zona del lago Trasimeno si cucina *brustico*, ben abbrustolito su fuoco di **CANNA PALUSTRE**.

...e poi

il fico fiorone

Fra i fichi è il primo a maturare: grosso, con la pelle sottile, facile a rompersi. E come tutti i fichi non è un vero frutto ma una INFRUTTESCENZA piena di piccolissimi frutti avvolti in una sostanza filamentosa, succulenta e zuccherina. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** della ricetta a pagina 99.

i friggitelli

Detti anche friarelli, sono peperoni dolci, verdi, lunghi 10-12 centimetri, tipici della cucina della **CAMPANIA**, dove vengono fritti interi, compresi semi e picciolo. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** della ricetta a pagina 88.

Fotografie di 123rf, Mondadori Photo

A San Daniele c'è "Aria di Friuli Venezia Giulia"

Nella città del famoso prosciutto crudo, quattro giorni di spettacoli, incontri letterari, dibattiti e visite alle aziende di produzione. Duecentocinquanta affettatrici senza sosta affrontano 24 mila prosciutti. Da Aquileia a Maniago, a Udine, 12 comuni fra i più belli del Friuli organizzano degustazioni di prodotti tipici e visite al patrimonio culturale.

26-29 GIUGNO *www.ariadifriuliveneziagiulia.it*

CON I CORSI DELLA NOSTRA SCUOLA WWW.SCUOLACUCINAITALIANA.IT

Foto di Arch. Turismo FVG - M. Zambelli, Arch. Consorzio Prosciutto San Daniele

Piazza della Libertà a Udine, uno dei comuni che partecipano ad "Aria di Friuli Venezia Giulia".

PRODUZIONE ANNUA: OLTRE 2 MILIONI E 600 MILA PROSCIUTTI

Dove ANDARE

In viaggio nel mondo del **caffè** con le suggestive immagini di un maestro della fotografia. A respirare aria di Friuli nei suoi comuni più belli gustando il *prosciutto di San Daniele*. E a rivivere la storia del **pane** in un moderno forno metropolitano

A CURA DI EMMA COSTA

La Miele Gallery di Milano diventa un luogo di incontri e occasioni per imparare a lavorare farine e lieviti e per conoscere la storia del pane e i ***segreti della panificazione***. Una delle iniziative è dedicata ai timbri di legno con cui una volta le famiglie contrassegnavano le forme da portare al forno: saranno ricreati utilizzando stampanti in 3D.

FINO A OTTOBRE

www.fornopubblico.com

Con lo yogurt in vetta al gusto

Nell'omonima cittadina montana della Valle Isarco la Latteria Vipiteno, da oltre quarant'anni specializzata nella produzione di yogurt, accoglie visite guidate. Sulle pendici dei monti che circondano la località, in MALGHE e RIFUGI si assaggiano cucina tipica e formaggi di alpeggio.

5 LUGLIO - 2 AGOSTO

www.giornatedelloyogurt.com

VIPITENO È TRA "I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA"

Foto di C. Castaldi, EOS/Frieder Blickle, Stockfood/La Camera Chiara

ANGHIÒ FESTIVAL DEL PESCE AZZURRO

A San Benedetto del Tronto cene e show cooking con pesce azzurro. Fa da protagonista l'**alice,** *anghiò* in dialetto marchigiano.

3-12 LUGLIO

www.anghio.it

MANDARE IN BUCA E BRINDARE CON CHAMPAGNE

Buon vivere e fair play in raffinati contesti a contatto con la natura. Il golf rappresenta uno stile di vita condiviso da Vranken-Pommery Italia, marchio che per la seconda volta firma il torneo POMMERY GOLF CUP. Con lo Champagne della Maison si accompagnano gli aperitivi e si festeggiano le premiazioni.

12 luglio tappa fiorentina al Circolo Golf Club Ugolino di Impruneta.

PORTE APERTE DA BALLARINI

Entrare nell'azienda di Rivarolo Mantovano per capire come si produce una **pentola antiaderente** di qualità. Visitare la mostra "Una tavola lunga un secolo", partecipare al corso "Cucina la salute con gusto" e alla successiva degustazione. Sono le tappe del "Viaggio nel gusto sostenibile" organizzato una volta al mese da Ballarini.

FINO A OTTOBRE *www.ballarini.it*

INCONTRI CON STORIA, CUCINA E TECNOLOGIA

IL PAPÀ DI SALGADO TRASPORTAVA CAFFÈ

Uomini, donne e caffè in 75 scatti d'autore

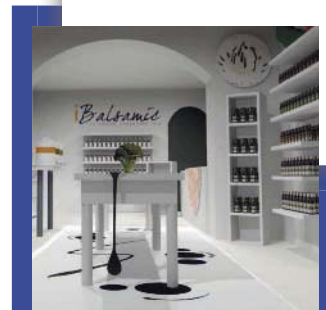
La Fondazione Bevilacqua La Masa di Venezia ospita ***"Profumo di Sogno"***, mostra di fotografie in bianco e nero scattate nell'arco di dieci anni da Sebastião Salgado nei paesi in cui Illy acquista il caffè.

FINO AL 27 SETTEMBRE

www.bevilacquala masa.it

Acetaia modenese a Milano fino al 2 agosto

Monari Federzoni 1912, marchio di Aceto Balsamico di Modena IGP, in occasione dell'Expo porta a Milano i suoi prodotti nel temporary shop **IBALSAMIC.** Per le vendite, gli eventi e le degustazioni è stata ricreata l'atmosfera di una acetaia modenese.

www.monarifederzoni.com

10-12 LUGLIO
CUCINA SULL'ACQUA
A EXPO VENICE LABORATORI E DIMOSTRAZIONI DE LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA SUI TEMI DI ACQUA E PESCE. CON RIO MARE.
www.aquae2015.org

25 LUGLIO
BAROLO NIGHT
A MONFORTE D'ALBA (CN) CENA ITINERANTE IN 4 TAPPE PER APPREZZARE LA GASTRONOMIA E I GRANDI VINI DEL TERRITORIO.
www.barolonight.com

FINO A SETTEMBRE
CINEMA DI GUSTO
A TORINO IN 5 NOTE BOCCIOFILE PROIEZIONI DI FILM CHE PARLANO DI CIBO ACCOMPAGNATI DA CENE A TEMA.
www.artsoup.it/cinemabuongusto

5 Artigiani DEL CIBO

Piccole **DINAMICHE IMPRESE** che usano materie prime del territorio, lavorano nel solco della tradizione e riscoprono prodotti dimenticati

TESTO SIMONA PARINI

In alto
Michele Olanda mentre produce una burrata.

"Seguiamo fedelmente la **ricetta** *degli antichi casari andriesi che nel secolo scorso inventarono la burrata".*
Riccardo OLANDA

1 Bontà di latte

NEL BORGO di Andria, nelle Murge pugliesi, agli **INIZI DEL '900** nasceva questo formaggio fresco di latte vaccino composto da un sacchetto di pasta filata farcito di mozzarella sfilacciata e mescolata a panna. La tradizione locale da oltre trent'anni è portata avanti da Riccardo Olanda e dal figlio Michele: nel loro caseificio ogni giorno, utilizzando solo latte italiano, vengono prodotte manualmente 1500 burrate.

DOVE TROVARE IL CASEIFICIO

Via Santa Maria dei Miracoli 150, Andria (BT), tel. 0883551810, www.caseificioolanda.it

L'ULTIMO SCIÀ DI PERSIA MANDAVA UN AEREO IN PUGLIA A FAR RIFORNIMENTO DI BURRATE

Fotografie di Gino Di Lenardo, SuperStock, Atlantide Phototravel

*"Sottovalutata per troppo tempo, oggi la mortadella è apprezzata, anche dall'**alta cucina**".*

Silvio SCAPIN

2 Super insaccato

BASTA IL PROFUMO e la mortadella classica di Bologna prodotta da Silvio Scapin con la moglie Enza e i figli Simona e Francesco scatena un appetito irrefrenabile. Le carni sono di suini del territorio allo stato semibrado, alimentati con PRODOTTI BIO. La concia è di sale marino integrale di Trapani e le spezie, dal pepe al cardamomo, al macis, sono tutte bio.

DOVE TROVARE LA MORTADELLA

Artigianquality, via Santo Stefano 88, Bologna, tel. 051341494, www.artigianquality.it

Ice Fusion dà un tocco esotico all'estate

3

DOVE TROVARE LE CONFETTURE

Via Romana Zuccona 208, S. Biagio di Bagnolo S. Vito (MN), www.letamericisrl.com

CONSERVE D'ARTE

LAUREATA in farmacia, Paola Calciolari dal 1991 non prepara medicine, ma mostarde, marmellate, confetture e gelatine, senza additivi e conservanti, con il marchio Le Tamerici. Paola ha una predilezione per i prodotti del suo territorio, il MANTOVANO, ma ama sperimentare anche quelli di terre lontane, come cocco, papaia o mango, i protagonisti della nuova linea di confetture Ice Fusion, da usare per salse calde come per freschi cocktail.

*"Ogni barattolo è un **concentrato** profumato della frutta più matura e zuccherina".*

Paola CALCIOLARI

*"Il mio Bloody Mary si chiama **Sang 'e Marì**, fatto con succo di pomodoro, vodka e gocce di colatura".*

Pasquale TORRENTE

Bontà campana

SARÀ PURE sognatore e visionario, come si legge sul biglietto da visita. Ma Pasquale Torrente, cuoco del ristorante Al Convento di Cetara, in COSTIERA AMALFITANA, è un esperto produttore di colatura di alici, il liquido di macerazione che fuoriesce da botticelle di legno stipate di alici sotto sale. Il tempo di attesa prima della raccolta del succo è circa otto mesi, ma Pasquale aspetta anche cinque anni.

DOVE TROVARE LA COLATURA

Piazza San Francesco 16, Cetara (SA), tel. 089261039, www.alconvento.net

4

5

Antico brandy isolano

A FINE '800 Nicolò Meloni, cittadino di **SANTU LUSSURGIU** (Oristano), con la distillazione dei vini Vermentino e Nuragus produceva un apprezzato brandy chiamato "Cognac Sardegna". Nella prima metà del Novecento la produzione cessò, ma nessuno a Santu Lussurgiu lo ha dimenticato, gli anziani ne hanno sempre favoleggiato e oggi Carlo Pische, proprietario di Distillerie Lussurgesi, piccolo stabilimento artigianale, lo produce di nuovo con l'etichetta De Monterra, in edizione limitata a 600 bottiglie. È ambrato, ha sentori di vaniglia e frutta secca ed è invecchiato otto anni.

DOVE TROVARE LE DISTILLERIE

Via delle Sorgenti 14, Santu Lussurgiu (OR), tel. 0783552037, www.distillerielussurgesi.it

*"Bisogna attendere **cinque anni** per la nuova produzione del distillato storico della Sardegna".*

Carlo PISCHE

Fotografie di P. Castiglioni, Marka, R. Lettieri, A. Peralta

Gusto e benessere? Exquisa!

Ricchi di proteine!

mmmh... Exquisa

Fiocchi di Latte CON YOGURT

SOLO 3% DI GRASSI

PER 100g 350 kJ 83 kcal 4%

Morbidi e gustosi

Suggerimento di presentazione

Da 45 anni di esperienza e dal buon latte fresco dei pascoli bavaresi nasce il piacere unico dei nostri formaggi freschi spalmabili e fiocchi di latte.
Qualità, genuinità e sempre quel qualcosa in più per farti dire "mmmh... Exquisa"!

www.exquisa.it

il gusto di volersi bene. Dal 1969.

PIACERI *di* CANTINA

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

Vino e ghiaccio: qualcuno di certo inorridisce, eppure aggiungerne nel bicchiere qualche cubetto si può. Certo con le dovute accortezze. È assolutamente escluso farlo con i vini importanti, frutto della fatica di un vignaiolo attento a conferire carattere al suo prodotto. Ma alcuni vini, diciamo "facili", d'estate potrebbero ottenere, grazie a questo connubio che ne riduce il tasso alcolico, un considerevole slancio, soprattutto per chi, col caldo, si orienta verso scelte meno impegnative, rinunciando così al piacere di sorseggiare in libertà qualche calice di vino. Ideali sono i vini spumanti, i bianchi secchi e giovani, i bianchi aromatici, i rosati secchi, i rossi giovani e frizzanti come il Lambrusco, i vini dolci leggeri come il Moscato d'Asti. Insomma, vini poco impegnativi. L'aggiunta di ghiaccio non inciderà sul loro profilo gustativo, purché i cubetti siano ottenuti da acqua pura, magari oligominerale, non da quella del rubinetto che contiene additivi e potrebbe avere sapori sgradevoli. Se dunque non ci troviamo di fronte a vini fuoriclasse, il tocco gelido può entrare a buon diritto nel calice, come si fa in molti paesi tropicali, dove il vino viene concepito come bevanda di piacere adatta a ogni momento della giornata.

Anche con il ghiaccio

TRENTINO-ALTO ADIGE

ALTO ADIGE SAUVIGNON "MYRON" WEGER ***(8,70 euro).*** L'esperienza storica di Weger trae dalle uve sauvignon le sue più tipiche note di sambuco e di **frutti tropicali**, mettendone in risalto la forza minerale e la grande freschezza. Senza il ghiaccio si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: ***asparagi, crostacei.***

Cornaiano (BZ), tel. 0471662416, www.wegerhof.it

PIEMONTE

GRIGNOLINO D'ASTI 2014 CALDERA ***(6,30 euro).*** Dal Monferrato, il suo tipico vino rosso giovane e amichevole, che profuma di frutta e di spezie, con un inconfondibile retrogusto amarognolo. E una particolare morbidezza, grazie alla vinificazione **senza vinaccioli**. Senza il ghiaccio si serve a 12 °C.

BUONO CON: ***vitello tonnato, fritto alla piemontese.***

Portacomaro Stazione (AT), tel. 0141296154, www.vinicaldera.it

LOMBARDIA

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE 2014 VANZINI ***(7 euro).*** Un rosso verace per l'estate: profumi di **mora e lampone**, sapore morbido e, soprattutto, una briosa effervescenza. Senza il ghiaccio si serve sugli 8 °C.

BUONO CON: ***salumi, piatti di pesce.***

San Damiano al Colle (PV), tel. 038575019, www.vanzini-wine.com

LOMBARDIA

FRANCIACORTA DEMI-SEC RICCI CURBASTRO ***(14,30 euro).*** Sobrietà ed equilibrio contraddistinguono tutta la gamma degli spumanti di questa antica casa, compreso il demi-sec: dai profumi **leggermente floreali** con eleganti note di frutta, "mezzo dolce" ma rinfrescante, senza il ghiaccio si serve a 8-10 °C.

Fotografia di 123rf, Franco Principato

Quando fa caldo il vino si può **RINFRESCARE** e alleggerire: il nostro esperto ha scelto sei bottiglie che gradiscono l'aggiunta di qualche cubetto di ghiaccio. Più due vini da degustare da soli

BUONO CON: ***formaggi freschi a pasta molle, torte di verdura e di frutta.***

Capriolo (BS), tel. 030736094, www.riccicurbastro.it

MARCHE

MOSCATO BIANCO "BIANCO NERO" 2014 MORODER *(9 euro).*

La qualità dei suoi vini e la sensibilità per l'ambiente hanno fatto di Moroder un riferimento per i viticoltori del Conero. Oltre ai celebri rossi, produce anche un delicatissimo Moscato (solo 6,5 gradi) con **straordinarie note di tè** e una dolcezza ben equilibrata. Senza il ghiaccio si serve a 6 °C.

BUONO CON: ***pesche sciroppate con gelato, panna cotta.***

Ancona, tel. 071898232, www.moroder-vini.it

PUGLIA

SALENTO VERDECA "PETRALUCE" 2014 CASTELLO MONACI *(10 euro).*

Autentica aria del Sud in un bianco secco di profumo **possente** (ananas e toni erbacei), ma di sapore delicato, sottolineato da una vena sapida. Senza il ghiaccio si serve a 8 °C.

BUONO CON: ***insalate di molluschi, paste con verdure.***

Salice Salentino (BR), tel. 0831665700, www.castellomonaci.it

Etichette d'eccezione

Un tradizionale vitigno del Friuli a bacca nera in una delle sue espressioni più originali. E un bianco toscano di razza a un prezzo fuori del comune.

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI SCHIOPPETTINO DI CIALLA 2010 RONCHI DI CIALLA

(27 euro)

Quarant'anni fa nel vigneto Ronchi di Cialla, la famiglia Rapuzzi cominciò il recupero dello schioppettino, uva friulana dimenticata da secoli. Ne è nato uno dei grandi rossi italiani, ricco di personalità e naturalezza, e che sa invecchiare molto bene. Si serve a 16-18 °C.

BUONO CON: ***arrosti, piatti con funghi.***

Cialla di Prepotto (UD), tel. 0432731679, ronchidicialla.it

VERMENTINO DI MAREMMA TOSCANA "BALBINO" 2014 TERENZI

(8 euro)

Giovane azienda che lavorando con cura e rigore ha raggiunto in pochi anni una grande qualità. Come prova questo bianco, che nelle note di camomilla e rosmarino, nel sapore minerale e nella grande purezza traduce al meglio la natura della terra e del clima maremmani. Si serve a 10-12 °C.

BUONO CON: ***primi piatti con pesce e verdure, umidi di mare.***

Scansano (GR), tel. 0564599601, www.terenzi.eu

PAUSA *rinfrescante* *sotto* ZERO

Cosa c'è di meglio di un gelato, di una granita o di un ghiacciolo quando la **CANICOLA** è più ostinata? Ancora più buoni se preparati in casa, scegliendo gli ingredienti più genuini

A CURA DI ANGELA ODONE

In silicone alimentare resistente da -40 °C a 280 °C

DOLCEZZA SU STECCO

Si chiama Pavogel la gamma di stampi in silicone per preparare gelati su stecco. Grazie al sistema di cerniera apri e chiudi estrarre i gelati pronti è ancora più facile. Gli stampi si lavano in lavastoviglie. 17,90 euro www.pavonidea.it

PER RICETTE DA BRIVIDO

Congelare, mantecare, tritare, rinfrescare e servire senza agghiacciare!

In sette colori
Big Love di Miriam Mirri: coppa per gelato in resina e ciotola in acciaio inox con cucchiaino a cuore. € 37 *www.alessi.com*

Tutto in uno
Lessa, frigge, impasta, cuoce al vapore, frulla e prepara anche i sorbetti. € 999 *www.kitchenaid.it*

Dosatore per gelato
In plastica e acciaio, da scegliere tra quattro colori: verde, giallo, blu e rosa. Si lava in lavastoviglie. € 3,50 *www.ikea.com*

Kit: stampo e stecchi
Quattro modelli di stampini in silicone per fare ghiaccioli a forma di cuore, stella, farfalla e fiore. € 16,50 *www.silikomart.com*

70 ricette per tutto l'anno
Gelati classici, veg, di frutta, granite, affogati... da preparare anche senza la gelatiera. € 14,90 *www.feltrinellieditore.it*

Sandwich ghiacciati
Stampini graduati per gelati multistrato. Con stantuffo per estrarre i sandwich finiti. € 11,90 *www.tescomaonline.com*

Mini, midi e maxi cubetti
Premendo un tasto di Klarstein Mr. Black-Frost si sceglie la misura dei cubetti di ghiaccio. € 218,89 *www.amazon.it*

Brividi lungo la schiena
La crema rinfrescante per il corpo di Olos è irresistibile come un gelato. Con estratti di menta e caffè. € 34 *www.olos.eu*

Per 700 g di gelato
Cestello estraibile, coperchio trasparente con chiusura "salva freddo" e pala per mantecare brevettata. € 300 *www.delonghi.com*

Granite e milkshake pronti in 7 minuti
Si lascia il bicchiere interno di Slush & Shake Maker in freezer, si versano gli ingredienti e si mescola. € 24,90 *www.kunzi.it*

Con sistema di accumulo del freddo
È piccola e produce fino a 600 g di gelato. Tutte le parti si smontano per una facile pulizia. € 39,90 *www.termozeta.com*

Tritaghiaccio manuale
Si chiama C'rush e tritura il ghiaccio con un semplice gesto della mano. € 18,30 *www.schoenhuber.com*

Fotografie di Elena Datrino, Dalibor Michalcik

IL LETTORE IN REDAZIONE

FRANCESCA STEVANATO
Ha sempre avuto una certa curiosità per i segreti della cucina, ma non vi si è mai dedicata con particolare passione fino a quando non ha frequentato un corso sul finger food. Da allora si è appassionata e oggi non si limita a cucinare per necessità, ma sperimenta per divertimento. Francesca predilige i sapori gentili, perciò il suo stile ai fornelli la porta spesso a rivisitare le ricette in versione light.

1

2

Un antipasto tutto GENTILEZZA

Francesca splende di salute e ha una linea invidiabile. Merito della sua **CUCINA LEGGERA** e di grande finezza. Come in questa crema di verdure profumata di erbe aromatiche

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

3

AQUAE
VENEZIA 2015

expovenice
Con il Patrocinio di

EXPO
MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

4

6

IL SEGRETO

Per questa crema, molto leggera e quasi priva di grassi, è importante l'aggiunta dell'alloro nell'acqua di cottura delle zucchine: darà al piatto un aroma inconfondibile; mettetene una o due foglie seguendo il vostro gusto. Potete dosare più liberamente il basilico, aumentandolo a piacere per accentuare la freschezza della vellutata, da provare anche come primo piatto.

5

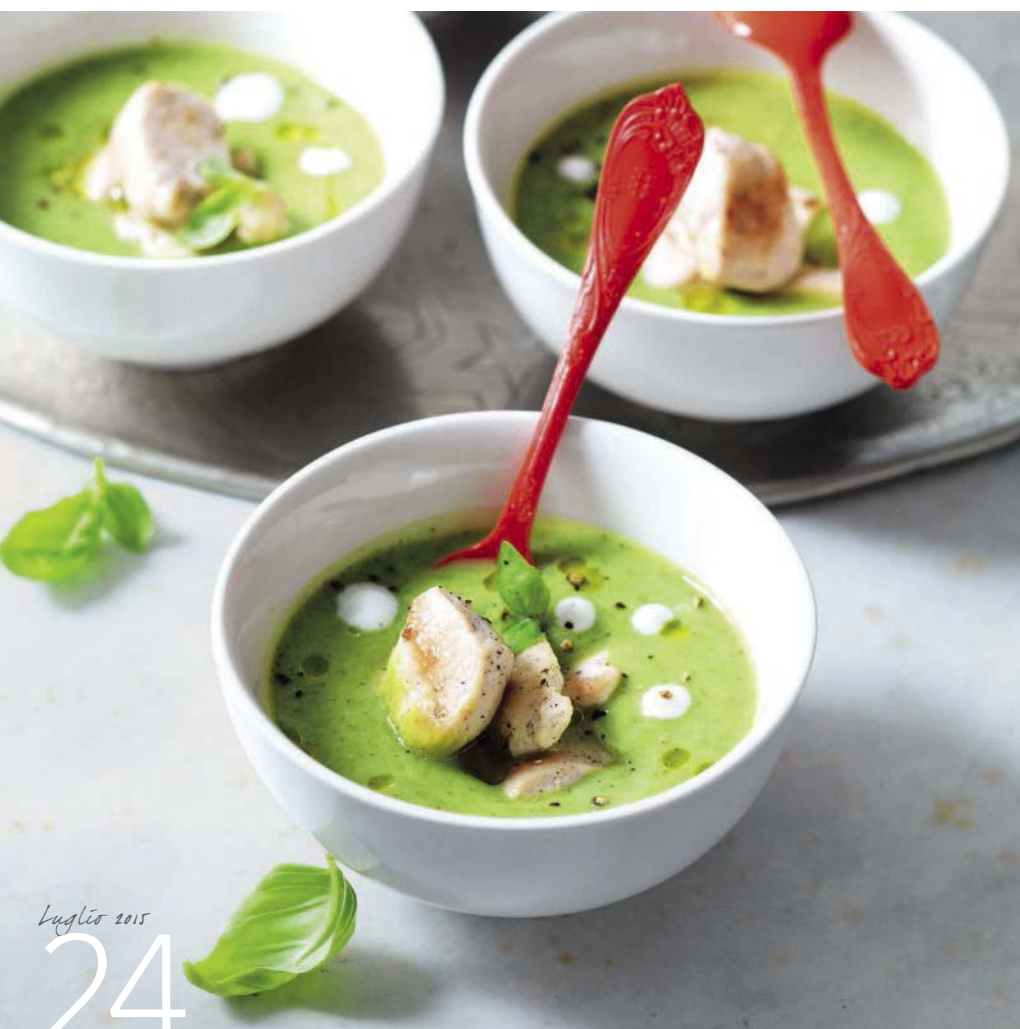
LA RICETTA

Vellutata di zucchine e pollo

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **300 g** zucchine
- **200 g** petto di pollo
- **100 g** yogurt naturale più un po'
- **2** foglie di alloro
- **1** scalogno

basilico – olio extravergine di oliva
sale – pepe

1 TAGLIATE *a pezzetti le zucchine; pulite il petto di pollo e tagliatelo a bocconi.*
2 METTETE *le zucchine in una casseruola piena di acqua fredda; aggiungete 2 foglie di alloro, lo scalogno sbucciato e tagliato in pezzi grossi. Fatele bollire per 20'. Intanto, arrostite i bocconi di pollo in una padella antiaderente, senza aggiungere grassi. Cuoceteli per 8-10', girandoli continuamente. Salate e pepate alla fine.*
3-4 SCOLATE *le zucchine, conservando la loro acqua di cottura. Raccoglietele in un contenitore, aggiungete 2-3 foglie di basilico e lo yogurt.*
5 FRULLATELE *con il mixer a immersione; regolate la densità, se serve, aggiungendo un po' di acqua di cottura.*
6 VERSATE *la vellutata in piccole ciotole da antipasto e aggiungetevi i bocconi di pollo. Completate con un filo di olio crudo, qualche goccia di yogurt, una macinata di pepe e foglioline di basilico.*
FRANCESCA LA ACCOMPAGNA *con un vino bianco fermo, come la Ribolla gialla.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **15 maggio***

LO STILE IN TAVOLA
Padella antiaderente Risolì, frullatore a immersione Braun.

UNA SOSTA DA GUSTARE

*I migliori vini in abbinamento ai prodotti tipici delle regioni: i locali **deCanto** sono luoghi dove degustare la vera qualità italiana*

Un wine bar in cui tradizione e modernità si incontrano. Uno spazio in cui gustare spicchi di Italia, incontrando i sapori del territorio, abbinando grandi piatti e grandi vini. **deCanto** è molto più di un'enoteca: in linea con la filosofia portata avanti dal progetto **Italian Food Attitude**, in questi locali si possono assaporare prodotti genuini, che rappresentano l'essenza dello stile italiano in tavola. Salumi e formaggi tipici delle diverse regioni, piatti unici e deliziosi stuzzichini sono proposti in abbinamento ai vini più prestigiosi, suggeriti dagli esperti di enogastronomia presenti per prendersi cura dei desideri e delle necessità dei clienti. Tra il marmo e il rovere degli arredi e la musica jazz diffusa in sottofondo si possono sorseggiare bianchi e rossi in mescita o in bottiglia; nel piatto, a valorizzare l'attenta ricerca delle materie prime e la perfetta esecuzione della ricetta, presentazioni eleganti, che vogliono soddisfare chiunque cerchi una proposta enogastronomica di qualità ed all'insegna del **Made in Italy**. A Venezia come a Shangai, a Milano come a Vienna, a Bari come a Praga, deCanto offre un assaggio dell'Italia più autentica.

deCanto *è parte del gruppo Lagardère: azienda che opera nei settori Food & Beverage e Travel Retail e che riunisce brand diversi per gusto e natura, tutti accomunati dalla passione per la qualità. Una filosofia che viene rispecchiata dal progetto* Italian Food Attitude, *nato per raccontare la passione italiana per il cibo.* www.italianfoodattitude.com

L'ITALIA È SERVITA

Solo l'amore per il cibo può regalare la gioia di condividerlo con le persone a noi più care: per questo l'impegno di ***it4eating*** va molto al di là della mera commercializzazione del prodotto

Solo prodotti italiani, selezionati con cura e rigore, provenienti da aziende radicate sul territorio, che sappiano esprimere la cultura del cibo patrimonio del nostro Paese. **it4eating** permette di acquistare on line il meglio dell'Italia da gustare. È un percorso alla ricerca del buon cibo, un viaggio nelle tradizioni che fanno grande la nostra cultura alimentare: **it4eating** non è solo un'attività commerciale, è un mezzo per esplorare e vivere il cibo come un'esperienza unica e irripetibile. Come è possibile? **È it4eating a rispondere!**

Perché "Made in Italy" è meglio?
In realtà per noi di **it4eating** il "Made in Italy" non è "il meglio", ma è semplicemente "il tutto"!
E, in linea con la nostra filosofia, "il tutto" significa la nostra unicità, l'amore per la nostra patria, la passione per il nostro territorio e per le nostre tradizioni: "il tutto" espresso tramite il cibo, i suoi sapori, le sue qualità uniche, come quella di saper mettere d'accordo tutti e di rendere le persone più vicine tra loro.

Sulla base di quali criteri scegliete i prodotti che vendete? La scelta dei prodotti parte dalla selezione dei loro produttori, che sono perlopiù piccole aziende familiari, radicate da anni nel territorio, che esprimono la loro passione tramite i propri prodotti, tramandando, in molti casi, le esperienze di generazione in generazione. Amiamo vedere al lavoro i figli di grandi pionieri del gusto, leggere sui loro volti la gioia di contribuire al mantenimento delle nostre tradizioni e spiegarci i piccoli segreti che fanno dei nostri prodotti qualcosa di unico e irripetibile. **Solo le lavorazioni artigianali possono regalare la possibilità a chi le scopre di trovare l'unicità dei sapori:** pur rimanendo fedeli nei metodi, riescono a garantire quelle differenze derivanti dall'annata, dal tipo di raccolto e da tutte quelle condizioni che influiscono in modo naturale sulle materie prime. Sono il sole, l'aria, l'acqua e la terra di coltura a esaltare le loro qualità nel pieno rispetto del territorio, senza "accorgimenti" che possono appiattirle. Mettiamo a disposizione di chi vuole e cerca l'eccellenza una selezione di prodotti costruita sull'esperienza di Domenico e Luisa, partner essenziali del nostro progetto, che da oltre 20 anni girano l'Italia alla ricerca dei produttori più nobili e caparbi nel garantire qualità e tradizione. **Domenico e Luisa visitano personalmente ogni produttore, verificano i cicli produttivi e si assicurano che la qualità dei prodotti sia in linea con i nostri standard e con la nostra filosofia aziendale.**

A che tipo di pubblico vi rivolgete?
Il nostro pubblico è quello dei "buongustai", Italiani e non: tutti coloro che amano il buon cibo e lo vivono come espressione della nostra cultura e del nostro territorio. **Ci rivolgiamo a chi vuole scoprire nuovi sapori o ritrovare in un prodotto le emozioni che ha vissuto nel suo territorio di origine.** Un esempio su tutti, ci rivolgiamo anche agli Italiani che risiedono all'estero: solo i sapori possono richiamare alla memoria le emozioni della loro terra. La nostra aspirazione è quella di unire la passione di chi vuole assaporare l'eccellenza della qualità del nostro Paese con l'impegno e la dedizione di chi non si limita a produrre alimenti, ma vuole esprimere la qualità delle nostre materie prime e la capacità di lavorarle con rispetto e sapienza. Vogliamo raggiungere anche chi ancora non conosce le nostre eccellenze o chi vuole scoprirne di nuove: quindi ci rivolgiamo anche ai palati stranieri, contribuendo alla diffusione della nostra cultura.

I PRODOTTI IT4EATING

Formaggi, confetture, pasta, sughi, ragù e condimenti, risi e risotti, verdure in vaso, tartufo e funghi porcini, crostini, patè e creme, miele, dolci, vini, birre e liquori... la vetrina dei prodotti *it4eating* è davvero ampia. Ma tutti sono parte della filosofia dell'azienda, come tappe di un viaggio tra i sapori e le tradizioni d'Italia.

IL CIBO COME ESPERIENZA

I prodotti *it4eating* sono fatti per chi vuole approfondire le proprie conoscenze enogastronomiche, incontrando nuovi sapori e sperimentando nuovi abbinamenti, per poter vivere tramite il cibo un'esperienza unica e irripetibile.

DESSERT LIGHT

Naturale, frutti di bosco e mango e frutto della passione: sono tre i gusti del nuovo Yogurteria Merano della Latteria Sociale Merano. Pochi zuccheri e grassi: solo 150 kcal per 100 g di **FROZEN YOGURT**.

Il barattolo da 250 g costa € 3,19. www.lattemerano.it

Spuntino sano ed energetico

Solo frutta biologica raccolta alla giusta maturazione e DISIDRATATA delicatamente. I Bio Snack di *Prodigi della Terra* mango, banana, ananas, cocco e cranberry sono disponibili in confezioni richiudibili da 25 g cad. In farmacia.

€ 1,99. www.prodigidellaterra.it

COSA *c'è di* NUOVO?

Dagli scaffali dei **supermercati** e da quelli delle **botteghe specializzate**, ecco la nostra selezione di prodotti. Tutti *provati in redazione*

A CURA DI ANGELA ODONE

CONFETTURA PREMIATA

Ogni barattolo contiene più del 60% di bacche di Goji. La confettura è cotta in piccole quantità a bassa temperatura. È stata premiata come prodotto INNOVATIVO in occasione di TuttoFood 2015.

€ 2,50. www.visjam.com

Senza lattosio

Exquisa dal 1969 si dedica alla lavorazione del latte. I Fiocchi di latte senza lattosio sono molto **DIGERIBILI**, non contengono glutine e hanno solo il 4% di grassi. In vasetti da 175 g. *€ 1,49. www.exquisa-it.de*

Svolta ecologica per le capsule

Nella gamma *Èspresso1882* di Caffè Vergnano, *Arabica, Cremoso, Intenso, Lungo Intenso, Decaffeinato* e il nuovo *Espresso Macchiato* tutto si ricicla: le capsule sono **COMPOSTABILI** nell'umido senza separare l'involucro dal caffè, la scatola va nella carta e l'incarto nella plastica.

10 capsule, € 3,49. www.caffevergnano.com

Fotografie di 123rf

LA CUCINA
ITALIANA

Traveller

OLTRE *la* SETE

Il piacere di dissetarsi è fatto anche di belle brocche, pratiche ed **ELEGANTI**. *Da variare* a seconda delle occasioni

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING IRENE BARATTO

1 Di vetro soffiato a bocca grigio e trasparente la caraffa **Tequila Sunrise** di Ichendorf, distr. da Corrado Corradi, 62 euro *www.corrado-corradi.it*
2 Di porcellana color piombo **Neu Pitcher** di Ferm Living, 54 euro su *www.belnotes.it*
3 Con base intagliata e corpo fumé **Mrs** di Something Good, 173 euro su *www.yoox.com*
4 Ha un'alta fascia di ottone la brocca di **Serax** in vendita da la Rinascente Design Supermarket, 41,50 euro *www.designsupermarket.it*
5 Base in pasta di vetro azzurro brillante per **Spot** di Bitossi, h 24 cm e ø 8 cm, 23 euro *www.bitossihome.it*

6 In vetro colorato, soffiato e lavorato a mano **Gessato** di Zafferano, 118 euro *www.zafferanoitalia.com*

7 Dotata di spremiagrumi **Teo** di Tescoma. Contiene fino a 2,5 litri, 23,90 euro *www.tescomaonline.com*

1

3

5

4

2

ACQUA E LIMONE
La più classica delle bevande dissetanti a Messina è fatta con il sale: per una persona si versa il succo di due limoni in un bicchiere capiente, si colma con acqua frizzante o seltz, si aggiunge un cucchiaino raso di sale fino e si mescola.

Ci sono strumenti che in cucina non devono mancare: fantasia per creare, mani per lavorare e un coltello affilato. **Quelli prodotti da Zwilling, azienda tedesca nata nel 1731, garantiscono le migliori prestazioni:** la tradizione secolare si unisce alle moderne tecnologie per realizzare coltelli di qualità superiore. **Una qualità che inizia nella selezione della materia prima** e che prosegue nella lavorazione manuale di precisione. Le parti del coltello sono unite in modo indissolubile, così da non lasciare spazi in cui si possano annidare i batteri; la lama, affilatissima, è finemente lucidata, mentre il manico assicura bilanciamento e sicurezza. Zwilling non si limita a fornire il coltello ideale. **All'azienda fa capo anche il marchio *Staub*, con le sue preziose cocotte in ghisa smaltata:** coloratissime, pratiche da usare, adatte al fuoco e al forno, consentono di cuocere in modo sano, esaltando il sapore naturale degli alimenti e mantenendone inalterate le proprietà nutrizionali.

UN TAGLIO DA CHEF

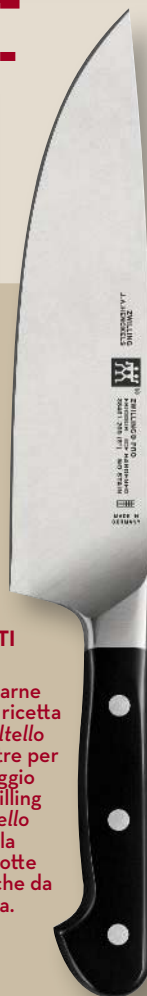
*Il coltello è strumento essenziale in cucina: l'esperienza e la tecnologia **Zwilling** ne assicurano la perfezione, per risultati da professionisti*

POLPETTONE DI POLLO E CONIGLIO CON CUORE DI TOMA

Ingredienti per 8: *600 g petto di pollo - 600 g polpa di coniglio - 100 g toma piemontese - 1 uovo - timo - finocchietto - sale - pepe - burro per lo stampo*

Tagliate a cubetti la carne.
Frullate il pollo con l'uovo e un'abbondante cucchiaiata di foglie di timo e finocchietto tritate; salate, pepate e mescolate il composto con i cubetti di coniglio.
Imburrate uno stampo rettangolare con fondo concavo (26x10 cm, h 8 cm), foderatelo di carta da forno e ungetela con il burro.
Distribuite parte del composto sul fondo e sui bordi dello stampo, mettete nel centro la toma a bastoncini o a dadini, poi coprite con il resto del composto; pressate delicatamente per compattare.
Coprite con un rettangolo di carta da forno bagnata, facendolo debordare, e infornate a 180 °C per circa 40'.
Sfornate, lasciate riposare il polpettone per 10', eliminate la carta e servitelo caldo o tiepido.

GLI STRUMENTI GIUSTI

Per tagliare la carne come in questa ricetta è perfetto il *Coltello da cucina*, mentre per ridurre il formaggio a bastoncini Zwilling propone il *Coltello multiuso*. E per la cottura una cocotte Staub, bella anche da portare in tavola.

A SCUOLA *fresche novità*

In cucina anche in estate! Ma lontano dai fuochi e con appuntamenti... ghiacciati. La Scuola non si ferma e invita a **IMPARARE E DIVERTIRSI** con i corsi dedicati alla bella stagione

INIZIA IL 30 GIUGNO — *Cucina senza fornelli*

Piatti freschi da preparare senza usare i fornelli di casa, perfetti per una cena in terrazza o un pic-nic all'aperto, o per i pasti della settimana, **senza soffrire per il caldo**! Il piano didattico prevede ricette italiane ma anche piatti ispirati a cucine più esotiche.
1 lezione dalle 9.30 alle 12.30
Info sul sito www.scuolacucinaitaliana.it

INIZIA IL 3 LUGLIO — *Vegan sushi*

Delizioso **sushi in chiave vegan**, grazie agli insegnamenti del nostro chef giapponese Tatsumoto. Ricette con **ortaggi freschi di stagione**, grigliati o crudi per preparazioni alternative e colorate che accontentano tutti i palati. Si parte dalla preparazione del riso tradizionale e si creano fantasiosi Nigiri, Maki e Temaki. *1 lezione, dalle 19 alle 22*
Info sul sito www.scuolacucinaitaliana.it

INIZIA IL 7 LUGLIO — *Frozen drinks*

Con l'arrivo del caldo, proponiamo il corso ideale per stupire amici e ospiti con freschissimi drink, in una **inedita versione frozen**, da servire nelle sere d'estate, anche in accompagnamento ai vostri menu. Protagonisti grandi classici rivisitati per aperitivi e dopo cena come il sorbetto al Campari, il gelato al Negroni. **Una nuova moda ghiacciata** perfetta per la stagione.
1 lezione dalle 9.30 alle 12.30
Info sul sito www.scuolacucinaitaliana.it

INIZIA IL 10 LUGLIO — *Ricette fresche per l'estate*

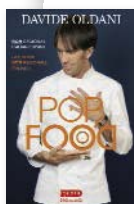
Ingredienti di stagione in questa lezione che celebra l'estate, con **ricche insalate** sia di verdura sia di pasta e dolci leggeri per **creare diversi menu**, seguendo i consigli e le tecniche dei nostri chef. Tra le proposte, insalata di gamberi, burghul e una golosa piccola parmigiana di melanzane.
1 lezione, dalle 19 alle 22
Info sul sito www.scuolacucinaitaliana.it

INIZIA IL 13 LUGLIO — *Mug cake*

Semplici, veloci, perfetti come **dessert da preparare in 2 minuti** al microonde, per dolci momenti sempre diversi.
1 lezione, dalle 9.30 alle 12.30
Info sul sito www.scuolacucinaitaliana.it

LA SCUOLA AD AQUAE 2015

EXPO VENICE ***10-11-12 LUGLIO***

Non solo Milano è sede dell'esposizione universale. Sarà infatti Venezia ad accogliere un lungo evento collaterale che presenta un tema importante dedicato all'acqua e alla sua influenza sulla vita dell'uomo. Anche la Scuola sarà presente con un ciclo di lezioni di cucina e laboratori, in collaborazione con Rio Mare, sui temi dell'acqua e del pesce, con particolare attenzione alla stagionalità degli ingredienti. Dalle 12 alle 13 e dalle 19 alle 20 per gli appuntamenti di luglio, ogni giorno i nostri chef presenteranno queste gustose ricette: "Paccheri di Gragnano ripieni di tonno con sfilacci di bufala" e "Sauté di zucchine trombetta con fiori di zucchina, olive taggiasche e tonno".
Per maggiori informazioni: www.aquae2015.org
www.scuolacucinaitaliana.it

EVENTI GOURMET

OSPITI D'ECCEZIONE IL 3 LUGLIO PRESSO LA NOSTRA SCUOLA LO CHEF DAVIDE OLDANI PRESENTA IL SUO NUOVO LIBRO **POP FOOD. LA CUCINA NON REGIONALE ITALIANA** E PREPARA INSIEME AI NOSTRI CHEF IL SUO "ZAFFERANO E RISO ALLA MILANESE", NOMINATO PIATTO EXPO 2015.

INFO E CONTATTI

scuola@lacucinaitaliana.it
+39 02 49748004
La Scuola de La Cucina Italiana è in piazza Aspromonte 15 20131 Milano
www.scuolacucinaitaliana.it
Seguici su:

Ulteriori informazioni e appuntamenti sul sito www.scuolacucinaitaliana.it

Fotografie di Riccardo Lettieri, Arch. LCI, 123rf

LA CUCINA DI OLDANI

Il GELATO: *osatelo di* PANE

Piace ai cuochi che hanno sdoganato **LA SUA ANIMA FREDDA** e dolce in nuovi equilibri con caldo e salato

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** ALESSANDRO PROCOPIO
RITRATTO MASSIMO PISATI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Pentole Risoli, coltello Zwilling J.A. Henckels.

È una delle mie passioni: da bambino aspettavo con ansia il carretto del gelato, che vendeva una stracciatella strepitosa. Si vede che già allora mi piaceva il contrasto cremoso-croccante creato dalle scaglie di cioccolato "stracciate" nel fiordilatte durante la mantecatura. La cosa più importante per un buon gelato, oltre alla qualità degli ingredienti, è la ***mantecatura che li valorizza solo se è fatta a regola d'arte.*** Una lavorazione sbagliata, invece, può compromettere anche la materia prima migliore. La tecnologia oggi consente di ottenere anche in casa gelati cremosi e morbidi, senza dover ricorrere ad addensanti artificiali. Nella mia cucina il gelato gioca un ruolo molto importante: i sorbetti di verdura o frutta sono la componente dolce-fredda che contrasta con gli elementi salati-caldi, molto spesso in piatti che non sono dessert, come nella mia cipolla caramellata. Quando preparo un dolce a base di gelato, cerco di bilanciare dolce e salato, acido e grasso: il pane che utilizzo in questa ricetta, per esempio, ha un grado di acidità che contrasta bene la parte grassa del gelato.

LO CHEF DAVIDE OLDANI Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

La sua bontà dipende soprattutto dalla **MANTECATURA**

Gelato di pane, patate viola e pesca

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **650 g** latte intero
- **350 g** zucchero semolato
- **250 g** patate viola, lessate e passate
- **200 g** panna fresca
- **160 g** pane ai cereali a lievitazione naturale – **30 g** chips di patate viola
- **20 g** burro – **2** pesche gialle – vaniglia
- peperoncino in polvere – zucchero a velo
- cioccolato temperato – olio di arachide

1 PREPARATE *il gelato di pane: scaldate 500 g di latte con 250 g di zucchero. Al bollore spegnete, aggiungete il pane a pezzetti e lasciatelo riposare per 15'; frullate e incorporate la panna.*
2 VERSATE *il composto nella gelatiera e avviatela, ottenendo il gelato.*
3 SCALDATE *le patate passate con 150 g di latte, 80 g di zucchero, il burro, i semi di un baccello di vaniglia. Portate a bollore poi spegnete e lasciate raffreddare la crema.*
4 TAGLIATE *a metà le pesche orizzontalmente ed eliminate i noccioli. Fondete 20 g di zucchero in padella e, quando comincia a colorirsi, unitevi le pesche. Fatele caramellare. Sciogliete un pizzico di peperoncino in poco olio di arachide. Disponete in ogni ciotola la crema di patate con un filo di olio piccante, poi mezza pesca caramellata e un cucchiaio di gelato. Guarnite con le chips di patate, zucchero a velo e strisce di cioccolato.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***13 aprile***

1

2

3

4

3 variazioni sugli SPAGHETTI al pomodoro

L'emblema della cucina italiana preparato secondo tradizione ma anche in interpretazioni contemporanee con pomodori crudi, polpettine e crema di burrata. E sempre **APPAGANTE**, come nessun altro piatto

TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
RICETTE FABIO ZAGO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LE DOSI GIUSTE

**Per un apporto equilibrato di elementi nutritivi e di calorie, la quantità di pasta è di 80 g per persona.
Per cuocerla, la regola vorrebbe 1 litro di acqua e 10 g di sale ogni 100 g di pasta. In realtà, bastano 7 g di sale e acqua sufficiente per accogliere comodamente gli spaghetti.**

Ricetta classica

IMPEGNO Facile **TEMPO** 1 ora Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g pomodori perini maturi ma sodi
320 g spaghetti
aglio – basilico
olio extravergine di oliva – sale

Le tre variazioni *alle pagine seguenti*

COME SI FA

1 TAGLIATE *i perini a metà per il lungo e strizzateli per eliminare i semi e l'acqua e ottenere così un sugo più asciutto e dolce.*

2 SCALDATE *in una casseruola un velo di olio con uno spicchio di aglio sbucciato.*

3 UNITE *i pomodori non appena l'aglio comincia a sfrigolare. Aggiungete quindi una generosa presa di sale.*

IDEA COCKTAIL

Filtrate l'acqua dei pomodori con un colino fine, raffreddatela e usatela al posto del succo di pomodoro per un Bloody Mary in trasparenza.

4 COMPLETATE *con un ciuffetto di basilico e mescolate; cuocete senza coperchio per 10′ circa.*

5 COPRITE *con il coperchio e cuocete per altri 15′, quindi mescolate ancora la salsa e lasciatela intiepidire per 15-20′.*

6 PASSATE *la salsa con il passaverdure per eliminare le bucce.*

7 PONETE *sul fuoco una casseruola di acqua salata; al bollore unite gli spaghetti.*

8 SCALDATE *500 g di salsa in una grande padella con un filo di olio. Quando comincia a sobbollire, spegnete il fuoco e versatevi gli spaghetti scolati al dente.*

9 CONDITE *con un filo di olio crudo e saltate tutto insieme velocemente. Completate con alcune foglie di basilico e servite immediatamente.*

1 INTEGRALI

Con pomodorini sott'olio e burrata

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g spaghetti integrali
300 g burrata con il liquido di conserva
120 g pomodorini secchi sott'olio sgocciolati
peperoncino fresco – basilico
olio extravergine di oliva – sale

FRULLATE *molto brevemente la burrata con qualche cucchiaiata del suo liquido ottenendo una crema.*
METTETE *a cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata.*
VERSATE *3/4 della burrata in una grande ciotola, aggiungete i pomodorini sott'olio, qualche rondella di peperoncino, un filo di olio, poca acqua di cottura degli spaghetti e mescolate il condimento.*
UNITEVI *gli spaghetti scolati al dente, mescolate aggiungendo anche la crema di burrata rimasta, qualche fogliolina di basilico e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'aggiunta di un po' di acqua della pasta alla burrata impedisce che quest'ultima si coaguli a contatto con gli spaghetti caldi e favorisce una consistenza omogenea e vellutata del condimento.*

Per un sapore più deciso potete frullare la burrata con un filetto di alice sotto sale dissalato o qualche goccia di colatura e un po' di aglio

LO STILE IN TAVOLA
Piatto degli spaghetti al pomodoro classici Virginia Casa, piatto degli spaghetti con le polpettine Ceramiche Nicola Fasano; ciotola di vetro Bormioli Rocco, pentole e adattatore per induzione Risoli.

2

PIATTO UNICO

Con polpettine

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 30′ di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g salsa di pomodoro
350 g spaghetti
200 g polpa di manzo macinata
20 g mollica
1 uovo piccolo
grana grattugiato
pangrattato
latte – semi di finocchio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

LAVORATE *la polpa di manzo con l'uovo, la mollica ammollata nel latte, un cucchiaio di grana, un po' di semi di finocchio, sale, pepe.*
MODELLATELA *in minuscole polpettine grandi come ciliegie, passatele nel pangrattato e lasciatele riposare per 30′ per fare amalgamare i sapori.*
ROSOLATELE *vivacemente per 3′ in un velo di olio, poi unite 500 g di salsa di pomodoro e cuocete tutto insieme per 10′.*
LESSATE *gli spaghetti, scolateli al dente e conditeli con il sugo con le polpettine, completando con grana grattugiato.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete preparare la salsa di pomodoro seguendo le indicazioni della ricetta classica.*

"Abbiate l'avvertenza di mandarli subito in tavola, onde, non avendo tempo di succhiar l'umido, restino succosi"
Pellegrino Artusi

3

FRESCHI

Con pomodoro crudo

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg pomodori ramati maturi
350 g spaghetti
frutti del cappero (cucunci)
origano secco
aglio
olio extravergine di oliva – sale

INCIDETE *a croce i pomodori e scottateli in acqua bollente da 30 secondi a 1′ a seconda del grado di maturazione. Pelateli, eliminate i semi e tagliate la polpa a dadini.*
METTETE *a lessare gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata.*
SCALDATE *un velo di olio in padella con 2 spicchi di aglio; eliminate l'aglio e unite i dadini di pomodoro nell'olio rovente; dopo 30 secondi spegnete il fuoco, unite gli spaghetti scolati al dente e completate con origano secco, un filo di olio crudo e qualche frutto del cappero.*

LA SIGNORA OLGA *dice che questo sugo, una volta intiepidito, è adatto anche per condire una pasta fredda. Per il miglior risultato, scolate la pasta al dente, conditela con un filo di olio, allargatela su un vassoio e lasciatela intiepidire. Raffreddarla sotto l'acqua le toglie sostanza e sapore.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***21 maggio***

COME PIÙ VI PIACE

Il GIOCO dei DRINK

UNA GRANDE CUP PER ACCOGLIERE GLI AMICI. E INTORNO FRUTTA, VERDURA, SPEZIE, DISTILLATI, SCIROPPI, PERCHÉ LA COMPLETINO COME PIÙ LI DIVERTE. ALCOLICA O NO, SECCA, AROMATICA, FRUTTATA. **PER ANIMARE UNA SERATA D'ESTATE** GIOCANDO AL MIXOLOGIST. CON LE PROPOSTE DELL'ESPERTO

RICETTE DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE PAOLO BRAMATI
STYLING CECILIA CARMANA

CREA IL TUO COCKTAIL!

CUP PUNCH

Ingredienti per 1 cup
***75 cl** Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di Refrontolo Brut di Santa Margherita*
***20 cl** succo di agrumi (arancia, limone o lime a scelta) – **10 cl** sciroppo di zucchero (in vendita nelle drogherie)*
***14** bustine di tè al bergamotto*

Portate a ebollizione 2 litri di acqua, immergetevi 14 bustine di tè al bergamotto e lasciatele in infusione per 8-10'. Unite il succo di agrumi e dolcificate con lo sciroppo di zucchero, mescolate delicatamente. Completate la coppa con il Prosecco o, se preferite, lasciate che ogni ospite arricchisca l'infuso con una delle varianti suggerite qui accanto.

6 MIX VELOCI

da unire alla cup punch al posto delle bollicine per irrobustire il tè agli agrumi o da sperimentare in purezza

CON IL CHINOTTO

Mescolate **3 cl** di Fernet Branca, **10 cl** di chinotto, **1 cl** di orzata e **5 cl** di cup punch. Unite abbondante ghiaccio.

CON IL TAMARINDO

Versate nello shaker **2 cl** di sciroppo di tamarindo, **3 cl** di Aperol, **5 cl** di Gin Mare e **5 cl** di cup punch. Shakerate con ghiaccio e servite.

CON IL RUM

Raccogliete in un grande bicchiere qualche cubetto di melone e di anguria, un pezzetto di zenzero fresco, un cucchiaino di zucchero, **2 cl** di rum scuro o bourbon, ghiaccio e **7 cl** di cup punch. Mescolate delicatamente e servite.

CON LA CACHAÇA

Pestate la polpa di un frutto della passione e una fettina di mango con **3 cl** di cachaça e un pizzico di cannella. Filtrate e mescolate con **10 cl** di cup punch e abbondante ghiaccio.

CON LA VODKA

Mettete un cucchiaio di bacche di goji, una scorza di limone e una di cetriolo in infusione in **3 cl** di vodka per 12 ore. Filtrate, unite **12 cl** di cup punch, mescolate e servite con ghiaccio.

CON IL GIN

Mescolate **1-2 cl** di sciroppo di zucchero, **2** gocce di angostura, **4 cl** di Gin Mare e **10 cl** di cup punch. Unite abbondante ghiaccio e profumate con un rametto di rosmarino.

Tocchi di classe

IL GHIACCIO

Per averlo puro, due alternative: l'acqua distillata o l'acqua oligominerale. Esistono anche cubetti di materiale plastico cristallino da mettere in freezer per raffreddare il cocktail senza allungarlo.

HUGO SUPREME

Ingredienti per 1 cocktail
10 cl *Pommery Champagne*
3 cl *Holler Sambo Roner (liquore di fiori di sambuco)*
1,5 cl *succo di lime*
soda – menta – lime
peperoncino fresco

Versate nel calice prima il liquore di fiori di sambuco e il succo di lime, poi lo Champagne, poca soda, alcuni cubetti di ghiaccio e un rametto di menta. Inumidite i bordi del calice con una fettina di lime, poi unitela al cocktail. Mescolate delicatamente. Aggiungete mezzo peperoncino fresco a cui avrete tolto i semi.

Tocchi di classe

LE CANNUCCE

Due i tipi più nuovi: di vetro trasparente per i long drink; ma anche di plastica nere, sottili ed eleganti per sorseggiare un Martini, come si fa a Miami.

SMERALDA

Ingredienti per 1 cocktail
10 cl *birra bianca Baladin Nora*
2 cl *succo di lime*
1 cl *Sambuca Molinari*
more – fragole – lamponi

Pestate 3 more, 1 fragola e 4 lamponi nello shaker con 2 cl di birra; filtrate nel bicchiere con un colino, unite 2 cl di succo di lime, 1 cl di sambuca e il resto della birra. Decorate a piacere.

MIGNON DI ACQUA MINERALE

Belle da vedere, utili per **diminuire la carica alcolica** e togliere la sete. Oggi fanno parte dell'offerta classica nei migliori cocktail bar.

BICCHIERI

Champagne e bollicine serviti con ghiaccio richiedono ampi bicchieri tipo ballon. Meglio se sono di plastica in barca, in piscina e in terrazza dove il vetro è sconsigliabile perché pericoloso.

Hugo Supreme un nome per dare prestigio a un cocktail in cui lo Champagne sostituisce le bollicine nostrane

SPECIAL GIMLET

Ingredienti per 1 cocktail
50 cl *sciroppo di zucchero di canna (in vendita nelle drogherie) –* ***5 cl*** *Gin Mare*
limone di Sorrento – pepe nero in grani – baccello di vaniglia
chiodi di garofano – cannella in stecca – lime

Preparate il cordiale: raccogliete in una bottiglia le scorze di un lime e di un limone di Sorrento, un baccello di vaniglia, un cucchiaio di grani di pepe nero, un pezzo di cannella in stecca e lo sciroppo di zucchero; scaldate tutto nel forno a microonde per 1' e 30 secondi. Fate riposare il cordiale per 24 ore.

Unite al cordiale 25 cl di succo di lime e mescolate. Filtrate 3 cl di cordiale nel bicchiere dello shaker con il Gin Mare e abbondante ghiaccio; shakerate energicamente e versate in una coppetta da cocktail attraverso il colino. Decorate con riccioli di scorza di lime.

Tocchi di classe

I MISURINI

Si chiamano jigger, amatissimi dai nuovi barman: sono la soluzione al problema dei centilitri. Di vari tipi, misure e materiali, permettono a chiunque di dosare con la perfezione di un mixologist le componenti del drink.

AMERICANDO

Ingredienti per 1 cocktail
3 cl *Amaro Ramazzotti*
2 cl *Bitter Campari*
2 cl *Vermut Rosso Riserva Carlo Alberto*
soda – limone – arancia

Versate nel bicchiere l'amaro, il bitter e il vermut, aggiungete il ghiaccio fino al bordo del bicchiere, colmate con la soda quasi fino all'orlo. Mescolate delicatamente e decorate con scorza di limone e una fettina di arancia.

Tocchi di classe

LE FORBICI ZIG-ZAG

Nate per tagliare i tessuti, passate alla destinazione infantile, sono ora arrivate sul bancone del bar dove permettono di tagliare in modo decorativo e con facilità le scorze degli agrumi.

Questi cocktail sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il ***4 giugno***

Ringraziamo Langosteria Fish Bar di Milano, in cui è stata scattata la foto di apertura.

Peperoncini DIABOLICA *bontà*

Ce ne sono innumerevoli varietà. Entrate con noi nel loro universo variopinto, amabile, terribile, curativo, un po' **MAGICO**. E sempre saporitissimo

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO **TESTI** ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

1 Tartare di manzo con melanzana al cioccolato

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

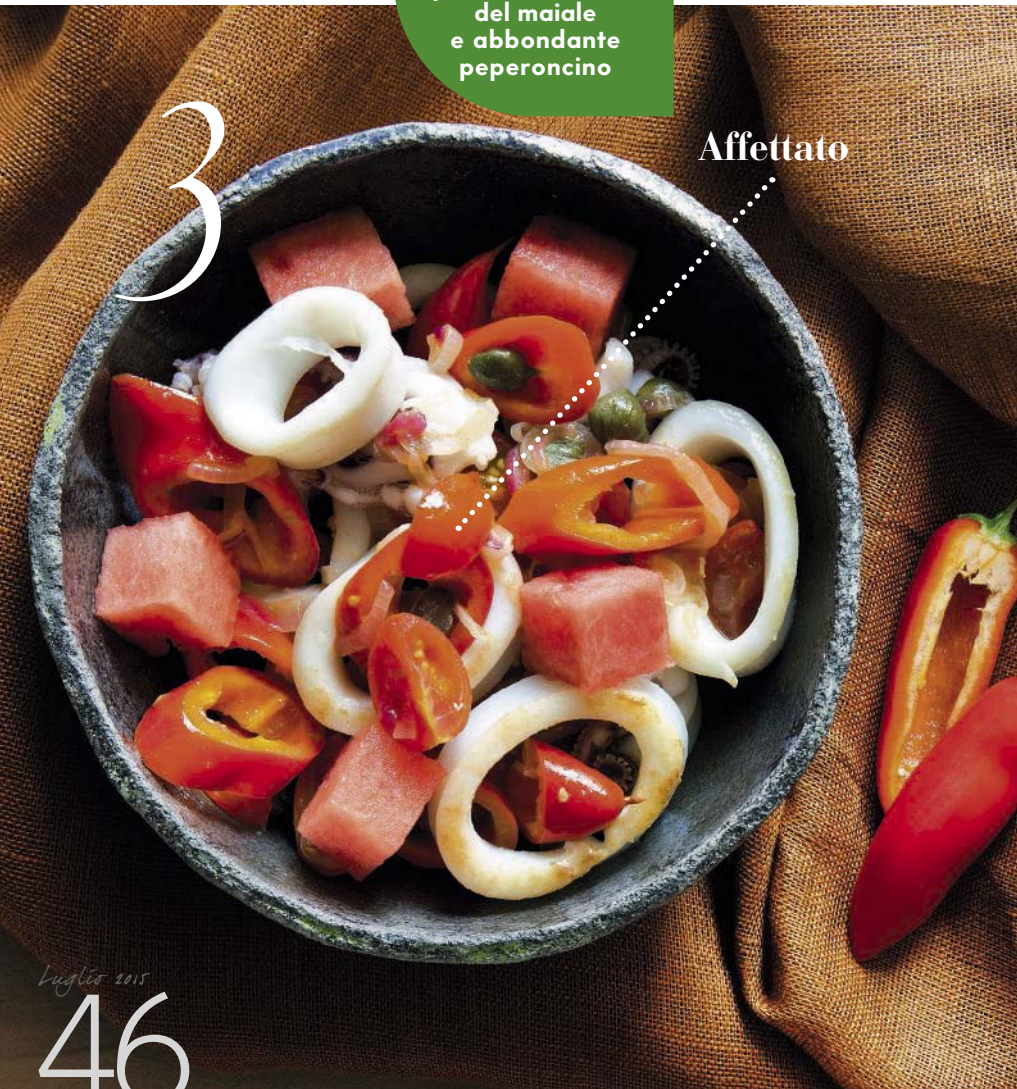
INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g polpa di filetto di manzo
1 melanzana lunga
1 scalogno piccolo
prezzemolo – limone
frutti di cappero in salamoia
peperoncino fresco *Rawit Red* baby
peperoncino in polvere *Trinidad Scorpion* (piccante aggressivo e persistente)
cioccolato fondente
olio extravergine di oliva – sale

AFFETTATE *la melanzana molto sottilmente.* **ARROSTITE** *le fettine in una padella antiaderente con un filo di olio, scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di sale.* **TRITATE** *la polpa di manzo, conditela con lo scalogno e un ciuffo di prezzemolo tritati, un pizzico di sale, il succo di mezzo limone, un pizzico di peperoncino in polvere, un peperoncino fresco a fettine, un filo di olio e un cucchiaio di frutti di cappero tritati.* **DISTRIBUITE** *la tartare in 8 piatti aiutandovi con un tagliapasta per dare la forma; completate con le fettine di melanzana fritte e una grattugiata di cioccolato fondente. Decorate con peperoncino fresco, fettine di limone, prezzemolo e frutti di cappero.*
LA SIGNORA OLGA *dice che raddoppiando le dosi potete servire queste tartare anche come secondo piatto.*

LE VARIETÀ

A – Angello: dolce, delicato, di consistenza soda, senza semi. **B** – Rawit Red: molto piccante, di forma allungata e appuntita, si può raccogliere quando è ancora di piccole dimensioni oppure lungo fino a 7-10 cm. **C** – Habanero: uno dei più piccanti, pungente, di consistenza più morbida rispetto alle altre varietà; la forma "a lanterna" lo identifica immediatamente. **D** – Aji Amarillo: mediamente piccante e di consistenza soda; il colore va dal giallo all'arancione. **E** – Picaro: piccante, la polpa è spessa e profumata, lungo circa 15-17 cm, diventa rosso a completa maturazione. **F** – Rocoto: nettamente piccante, i semi sono neri o marrone scuro, la pianta è rampicante.

MISURARE LA PICCANTEZZA

Lo fa empiricamente la Scala Scoville, classificando i diversi peperoncini con gradi da 0 a 2 200 000; questi valori si basano sui litri di acqua e zucchero che servono a neutralizzare la sensazione data dalla capsaicina, la sostanza responsabile della piccantezza. L'Accademia Italiana del Peperoncino ha semplificato la scala, traducendo le unità Scoville in valori decimali da 1 a 10.

2 Pizza con olive e 'nduja

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 2 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
500 g farina 0
400 g passata di pomodoro
300 g mozzarella per pizza
25 g lievito madre in polvere
2 g zucchero
olive nere – 'nduja
peperoncino fresco *Rawit Red*
peperoncino in polvere *Scotch bonnet* (piccante con sapore di peperone cotto)
basilico – olio extravergine di oliva – sale

INIZIATE *a impastare la farina con 300 g di acqua, il lievito e lo zucchero, poi unite 15 g di sale e 2 g di peperoncino in polvere; formate una palla, accomodatela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate lievitare per 2 ore.*
STENDETE *la pasta in una teglia unta di olio e lasciatela lievitare ancora per 20′ coperta con un canovaccio.*
CONDITE *la passata di pomodoro con un filo di olio, una decina di foglie di basilico a filetti, qualche rondella di peperoncino fresco, poco sale e un pizzico di peperoncino in polvere dosandolo secondo il vostro gusto.*
DISTRIBUITE *la passata sulla pizza e infornatela a 230 °C per 15′. Sfornate la pizza, unite la mozzarella a tocchetti, 2-3 cucchiai di olive nere e infornatela di nuovo sotto il grill per 5′.*
SFORNATE *la pizza, completatela con foglie di basilico, qualche cucchiaino di 'nduja e servitela subito.*

3 Calamari saltati con anguria

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g 4 calamari
300 g pomodorini ciliegia
100 g peperoncini freschi *Angello*
2 cipollotti rossi
anguria – capperi dissalati
peperoncino in polvere *Naga Morich* (il più piccante al mondo con profumo di limone)
olio extravergine di oliva – sale

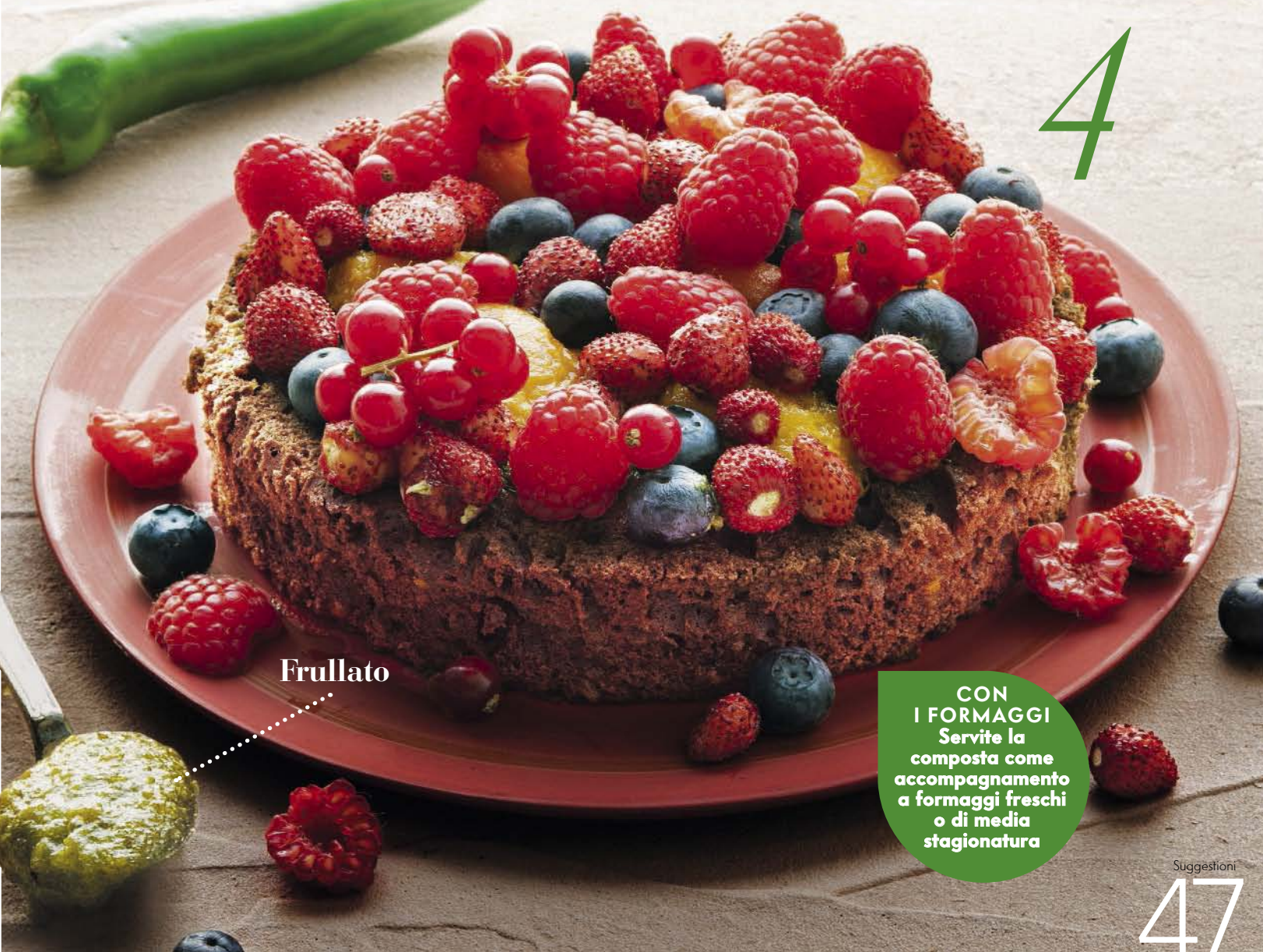
PULITE *i calamari e dividete i sacchi in rondelle e i ciuffi in pezzetti.*
DIVIDETE *i pomodorini in spicchi.*
MONDATE *i peperoncini freschi e tagliateli in tocchetti.*
MONDATE *i cipollotti e affettateli.*

FATE *imbiondire i cipollotti in 2 cucchiai di olio sulla fiamma viva per 2-3′, poi salate e insaporite con un pizzico di peperoncino in polvere. Unite i pomodori e i peperoncini a tocchetti e proseguite nella cottura per 1′.*
SPEGNETE, *unite 2 cucchiai di capperi dissalati e mescolate in modo che l'insieme si insaporisca. Aggiustate di sale, se serve.*
ROSOLATE *i calamari in una padella rovente con poco olio e un pizzico di sale per 2-3′.*
MESCOLATE *delicatamente i calamari con i peperoncini e 16 cubetti di anguria; servite subito. Questa ricetta è ottima anche a temperatura ambiente.*

4 Torta al cioccolato

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
500 g peperoncini freschi *Picaro*
500 g albicocche
390 g zucchero
160 g aceto di vino bianco
120 g farina più un po′
80 g burro più un po′
50 g cioccolato fondente
40 g fecola – **40 g** cacao
3 g lievito in polvere per dolci
6 tuorli – **4** uova
peperoncino in polvere *Habanero Chocolate* (molto piccante con note di pane tostato) – fragoline di bosco ribes – lamponi – mirtilli – sale

IMBURRATE *e infarinate uno stampo a cerniera (ø 23 cm, h 6 cm).*
MONTATE *con le fruste elettriche o la planetaria i tuorli e le uova con 130 g di zucchero e un pizzico di peperoncino in polvere (dosate la quantità secondo il vostro gusto).*
SETACCIATE *la farina, la fecola, il lievito e il cacao e uniteli alle uova montate un poco alla volta, mescolando con la spatola dal basso verso l'alto per non sgonfiare il composto.*
FONDETE *il cioccolato insieme con il burro a bagnomaria oppure nel microonde. Unite al composto con le uova e versate nello stampo imburrato e infarinato.*
INFORNATE *la torta a 180 °C per 25′.*
SFORNATELA, *lasciatela intiepidire, sformatela e rifilate la superficie.*
MONDATE *i peperoncini freschi, tagliateli in rondelle, sbollentateli per 3 volte cambiando l'acqua ogni volta, poi raccoglieteli in una casseruola con 160 g di acqua, 160 g di zucchero, 160 g di aceto e un pizzico di sale e cuocete per 12-15′.*
SCOLATE *le rondelle di peperoncino e conservate il liquido di cottura. Frullatele unendo il liquido a filo un poco alla volta fino a ottenere una composta di consistenza cremosa.*
DIVIDETE *le albicocche a metà, eliminate il nocciolo e cuocetele con 100 g di zucchero e 100 g di acqua per 10′. Spegnete e distribuite le mezze albicocche sulla superficie della torta bagnando anche con lo sciroppo che si sarà formato.*
COMPLETATE *la torta con qualche goccia di composta al peperoncino e decorate la superficie con lamponi, mirtilli, ribes e fragoline di bosco. Servite il resto della composta al peperoncino a parte.*

CON I FORMAGGI
Servite la composta come accompagnamento a formaggi freschi o di media stagionatura

TRE IDEE facili con il PEPERONCINO

PEPERONCINI FARCITI

Riducete 180 g di pane casareccio in dadini e frullatelo con 150 g di prosciutto cotto, 100 g di mortadella, 5 cucchiai di olio, un pizzico di sale, uno di peperoncino in polvere e qualche filo di erba cipollina tagliato a rocchetti. Aprite i peperoncini *Rocoto* a metà nel senso della lunghezza, privateli dei semi e delle parti bianche e sbollentateli in acqua leggermente acidulata con aceto e sale per 2′ dal bollore. Scolateli e ripetete l'operazione per altre 2 volte. Sgocciolateli, asciugateli con carta da cucina e farciteli con il ripieno. Spolverizzateli di pangrattato e infornateli sotto il grill per 3-5′: dovranno diventare dorati.

Provate la salsa anche con fettine di melone o con patate lessate

SALSA PICCANTE PER PINZIMONIO

Mondate 350 g di peperoncini *Aji Amarillo*, affettateli finemente, raccoglieteli in una casseruola e copriteli di acqua, portate a ebollizione ed eliminate l'acqua; ripetete queste operazioni per altre due volte. Infine frullateli con 2 cucchiai di olio extravergine e 80 g di formaggio tipo feta. Servite questa salsa di accompagnamento a un pinzimonio misto.

EMULSIONE PER CARPACCIO

Emulsionate con una piccola frusta a mano il succo e la scorza grattugiata di mezzo lime, 4 cucchiai di olio, un trito fine di peperoncino fresco *Habanero* e di coriandolo fresco, un pizzico di sale. Usate questa emulsione per condire un carpaccio di noci di capasanta. Adatto anche a carpacci di carne o per condire l'insalata.

LO STILE IN TAVOLA

Piatti piani Rina Menardi, ciotola dei calamari e piatto dei peperoncini farciti Maria Luisa Zamparelli, ciotola della salsa piccante per pinzimonio Maria Luisa Tribolo, tessuti Dedar.

Ringraziamo Peperita Azienda Agricola Rita Salvadori che ci ha fornito i peperoncini in polvere che abbiamo usato nelle ricette del servizio.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **18 maggio***

Genuina come noi.

Mozzarella Brimi.
L'unica con latte cento per cento Alto Adige,
per un sapore tutto da provare.

www.brimi.it

Polenta con mozzarella Brimi e pesto di capperi

INGREDIENTI Per 4 persone

Polenta
- *¼ l d'acqua*
- *¼ l di latte*
- *sale*
- *2 cucchiai d'olio*
- *120 g di polenta gialla a grana media*
- *2 cucchiai di burro freddo*

Pesto di capperi
- *40 g di capperi sotto sale lavati*
- *10 g di filetti di acciughe*
- *2 cucchiai di prezzemolo tritato finemente*
- *40 ml d'olio d'oliva*

Per ultimare
- *2x125 g di Bocconcini di Mozzarella Brimi a fette*
- *12 rametti di rosmarino*

PREPARAZIONE

Preparazione: portare a ebollizione acqua e latte in un pentolino, salare e aggiungere l'olio. Aggiungere lentamente la polenta e mescolare con una frusta per evitare che si formino grumi. Continuare a mescolare fino a far diventare solida la polenta (circa 30 minuti), infine aggiungere il burro freddo.
Pesto di capperi: tritare capperi e acciughe e mischiare con prezzemolo e olio d'oliva.
Per ultimare: impiattare la polenta, aggiungere la mozzarella, il pesto di capperi e il rosmarino.

Bella figura con il GELATO

Un salto in gelateria, le scelte giuste, ed ecco come trasformare il più amato dessert dell'estate in **CREAZIONI PERSONALISSIME** e veloci. Con gocce di distillati o con l'esotismo delle spezie

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PICCOLE IDEE DI COMPOSIZIONE

- UN ELEMENTO CROCCANTE CONTRASTA CON LA CREMOSITÀ DEL GELATO.
- AMARO E DOLCE ACCOSTATI POSSONO ESALTARSI A VICENDA.
- GLI ALCOLICI "PULISCONO" LA BOCCA DAI SAPORI PIÙ GRASSI ED ESALTANO QUELLI FRUTTATI.
- LE NOTE SPEZIATE SORPRENDONO.

Fotografia di 123rf

Speziato

CON ALBICOCCHE ALLA NOCE MOSCATA

Per 1 coppa

__1__ pallina di gelato al lampone – __1__ pallina di gelato al fiordilatte – albicocche – zucchero – burro – noce moscata panna fresca – fragoline di bosco – mela – cialde

Tagliate a metà 2 o 3 albicocche ed eliminate il nocciolo. Arrostitele in padella con una piccola noce di burro, un cucchiaio di zucchero e un po' di noce moscata, saltandole finché non saranno abbrustolite. Toglietele dalla padella, versate nel fondo di cottura una tazzina di panna e mescolate, ottenendo una salsa al caramello. Componete la coppa mettendo una cialda sul fondo della coppa, poi le palline di gelato, le albicocche e la salsa. Guarnite con la frutta fresca, altre cialde e una spolverata di noce moscata.

La noce moscata dà una nota calda e speziata alle albicocche. La salsa al caramello ottenuta mescolando la panna al fondo di cottura delle albicocche trasmette il sapore di zucchero cotto e di spezie a tutto il gelato.

Alcolico

CON RUM, CAFFÈ E PEPE ROSA

Per 1 coppa

__2__ palline di gelato al cioccolato – __1__ pallina di gelato alla nocciola – __1__ tazzina di espresso – rum – panna fresca – pepe rosa – sfoglie di cioccolato – granella di nocciola – biscottini di cialda arrotolati

Mescolate il caffè con 2 cucchiai di rum; montate poca panna finché non raggiunge la consistenza di uno yogurt. Componete la coppa mettendo nei bicchieri prima il gelato, poi il caffè al rum. Aggiungete una cucchiaiata di crema di panna e completate con il pepe rosa, la granella di nocciola, le sfoglie di cioccolato e 2 biscottini di cialda.

In questo gelato l'alcol ha il ruolo di "sciacquare" i tannini di cioccolato e caffè e insieme di rinforzare il loro sapore già intenso. Il pepe rosa esalta ancor più gli ingredienti, mentre le sfoglie di cioccolato e granella danno un po' di croccantezza.

Profumato

CON ROSA E MERINGHETTE

Per 1 coppa

gelato al pistacchio – gelato alla crema – meringhette
biscotti secchi – panna fresca – petali di rosa
albume – zucchero – essenza di rosa

Sbriciolate qualche meringhetta e qualche biscotto secco e disponeteli mescolati sul fondo di uno stampino. Riempitelo con il gelato al pistacchio e alla crema, aiutandovi con una spatola, creando un effetto bicolore. Spennellate i petali di rosa con l'albume sbattuto, intingeteli nello zucchero e lasciateli asciugare. Montate la panna con qualche goccia di essenza di rosa. Servite il gelato guarnito con un ciuffo di panna, i petali brinati, le meringhette e un biscotto grattugiato.

▼

L'essenza di rosa, i petali e le meringhe rendono questo gelato particolarmnete delicato e floreale.

Petali di rosa brinati

Meringhette

Gelato al pistacchio

Gelato alla crema

▲ FRUTTA E FIORI AL FEMMINILE

Melone

Lime

Gelato al limone

Cocco fresco

Fragole

Esotico

LIMONE, COCCO E LIME

Per 1 coppa

gelato al limone – gelato al melone – albicocche – melone
cocco fresco – biscotti morbidi al cocco – fragole – lime

Sbriciolate un biscotto al cocco sul fondo di una coppa conica. Disponete fettine di fragola sulla parete del bicchiere e riempite con riccioli di cocco fresco, ottenuti con un pelapatate. Aggiungete poi una pallina di gelato al limone e una di gelato al melone. Unite pezzetti di albicocca e melone freschi. Riempite la coppa con altri nastri di cocco e altra frutta, terminando con una pallina di gelato al limone e decorando con lime e melone.

▼

Il gelato al melone, estivo e fresco, si abbina bene con l'acidità del limone; fragola e cocco aggiungono la dolcezza, e il lime accentua l'atmosfera esotica.

▲ IDEALE PER SOGNARE I CARAIBI

TRUCCHI E STRUMENTI

- **Cercate di** non comprare il gelato con troppo anticipo: in freezer tende a cristallizzarsi.
- **Raffreddate le coppe** in freezer prima di riempirle.
- **Intingete il porzionatore** in un bicchiere di acqua tiepida, per facilitare la lavorazione del gelato.
- **Possono esservi utili** per realizzare le decorazioni un coltellino, un pelapatate, un mortaio, un mixer, stecchi da spiedo, zester o grattugia, tasca da pasticciere e bocchette.

LO STILE IN TAVOLA

Coppetta bianca con piede La Porcellana Bianca, coppetta Irish coffee Bormioli Rocco, bicchiere con doppio fondo del mangia e bevi Jenaer Glas, coppetta bianca Maxwell & Williams.

Tuttifrutti

CON MIRTO E MENTA

Per 1 coppa

3 palline di gelato alla frutta – anguria
frutta mista di stagione
menta fresca
liquore al mirto

Tagliate l'anguria in modo da ottenere un triangolo con la buccia. Tagliate la frutta a pezzetti e infilzateli su uno stecco da spiedino. Versate sul fondo di un bicchiere alto una tazzina di liquore al mirto, poi disponete il gelato misto e lo spiedino di frutta. Completate con foglie di menta fresca.

▼

Un tradizionale mangia e bevi è reso particolare dall'aggiunta del liquore al mirto, che esalta i sapori della frutta regalando alla fine un sorso digestivo.

Dolce-amaro

ALLA LIQUIRIZIA

Per 1 coppa

gelato al fiordilatte – gelato di crema – liquirizia purissima
biscottini secchi – fragoline
amaro italiano alle erbe

Pestate la liquirizia in un mortaio e mescolatela al gelato al fiordilatte. Rimettete il gelato in freezer a rassodare nuovamente. Intingete i biscottini nell'amaro e disponeteli sul fondo della coppa. Riempitela poi con il gelato di crema e con il fiordilatte alla liquirizia. Completate con un po' di liquirizia spezzettata e con le fragoline, guarnendo con i biscottini secchi.

▼

La polvere di liquirizia trasforma sorprendentemente il gelato al fiordilatte: il suo sapore è rinforzato dall'amaro e, per contrasto, dalla dolcezza di fragoline e crema.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **6 maggio***

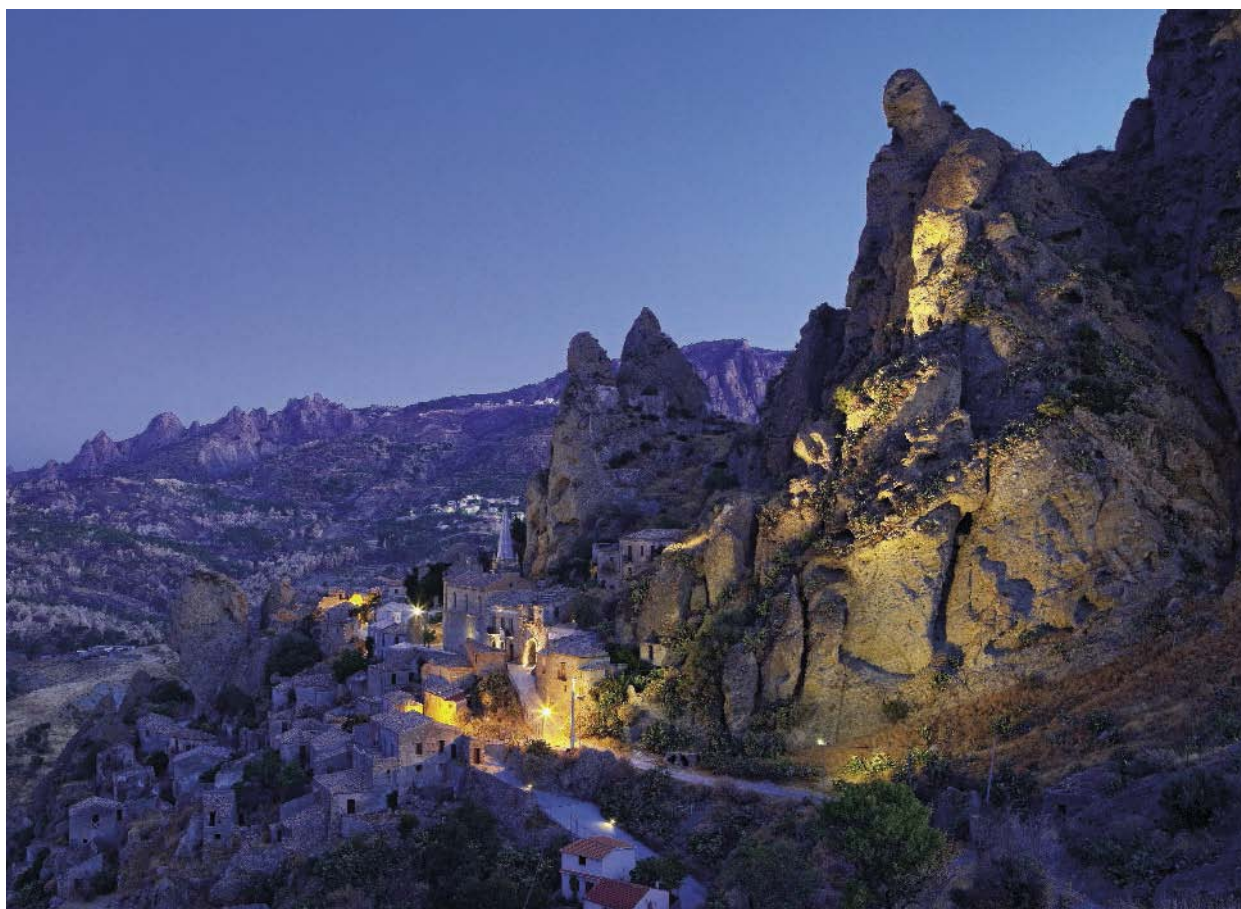
CALABRIA *dolce e piccante*

Sulla punta dello Stivale, scogli e rocce montane arrivano quasi a toccarsi, creando paesaggi emozionanti e una cucina esaltata da prodotti rari e ricchi di **CARATTERE**

TESTO FULVIO FULVI

Fotografie di D. Iemma/Sime, D. Donadoni/Marka, A. Saffo/Sime

VENDITA di peperoncini e cipolle rosse a Tropea. Uno dei Bronzi di Riace, statue del V secolo a.C. trovate in mare davanti al comune di Riace e custodite nel Museo della Magna Grecia di Reggio Calabria. Sotto, Pentedattilo, paesino alle porte dell'Aspromonte sovrastato da rocce che ricordano le dita di una mano. Nella pagina accanto, il Castello Aragonese a Isola di Capo Rizzuto (Crotone).

LA PAROLA CIBO *in dialetto calabrese non esiste.* Al suo posto si usa il termine **cucinatu**. Ciò spiega l'importanza del mangiare per gli abitanti di questa regione antica e ospitale: un piacere **da preparare** per essere goduto sempre insieme in casa, tra amici, e nelle grandi ricorrenze in banchetti da celebrare come veri e propri riti, con grande abbondanza di portate. La cucina della Calabria è sapida, robusta e contadina. Un trionfo di paste fatte a mano, salumi, carni ovine arrostite, pesce, verdure e, soprattutto, peperoncino rosso, la spezia focosa che unisce piatti con ingredienti di terra e di mare, quasi sempre accompagnati da intingoli e salse che però non ne alterano mai il carattere semplice e deciso, simile ai paesaggi ruvidi e marini di cui sono figli. Luoghi selvaggi e pieni di mistero come la **Linguata** e la **Rotonda**, spiagge che si insinuano sotto la **grotta del** →

TRA MARI E MONTI

DOVE SOGGIORNARE

- **SAN FRANCESCO TERME ****** A Spezzano Albanese (Cosenza), a pochi minuti da un centro termale. Affacciato sul Parco Nazionale del Pollino, a 10 chilometri dal mare, ha l'eleganza d'altri tempi e 52 camere. *www.hotelsanfrancescoterme.com*
- **HOTEL SILA** A Camigliatello Silano, la più nota località turistica della Sila. Piacevole atmosfera montana e passeggiate nei boschi. In poco tempo si raggiunge l'istmo di Marcellinara, il punto più stretto d'Italia: da lì si vedono da una parte il Mar Tirreno e dall'altra lo Ionio. *www.hotelsila.it*

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **DA ERCOLE** Sul lungomare di Crotone, squisita cucina marinara: carpaccio di razza, mammella di seppia e tagliata di tonno. Tra i primi, i cannelloni di pesce. *www.ristorantedaercole.eu*
- **FORTE DELLA MONACELLA** A Pizzo Calabro, un ex fortino napoleonico a strapiombo sul mare dalla cui terrazza si può ammirare il golfo lametino. Antipasti e grigliate di pesce, paccheri del Tirreno e, per finire, un delizioso gelato al tartufo.
- **DATTILO** Agriturismo a Strongoli con ristorante di cucina calabrese rivisitata: cosciotto di agnello con salsa di pecorino crotonese e carciofi al caffè, gambero rosso dello Ionio marinato su crema di patate. *www.dattilo.it*

Fotografie di A. Bartuccio/Sime, G. Simeone/Sime, A. Saffo/Sime, A. Bacchella

UNA SPIAGGIA di Tropea, località della Costa degli Dei, magnifico tratto di litorale tirrenico in provincia di Vibo Valentia. Sotto, Villa Paola, hotel 5 stelle nei pressi di Tropea, in un ex convento del '500, con camere vista mare, giardino e grandi terrazze. www.villapaolatropea.it
Nella pagina accanto in senso orario. Un appetitoso crostino alla *'nduja*. Pesca con le nasse, in Calabria molti pescatori usano ancora queste antiche trappole di giunco per catturare scampi e gamberetti. *Ginetti*, ciambelline dolci tipiche di Camigliatello, nel cuore del Parco Nazionale della Sila (Cosenza). La Cattolica, chiesa greco-bizantina del X secolo a Stilo (Reggio Calabria); in primo piano un ficodindia: le bucce del frutto, secondo una ricetta di tradizione contadina, vengono seccate e fritte.

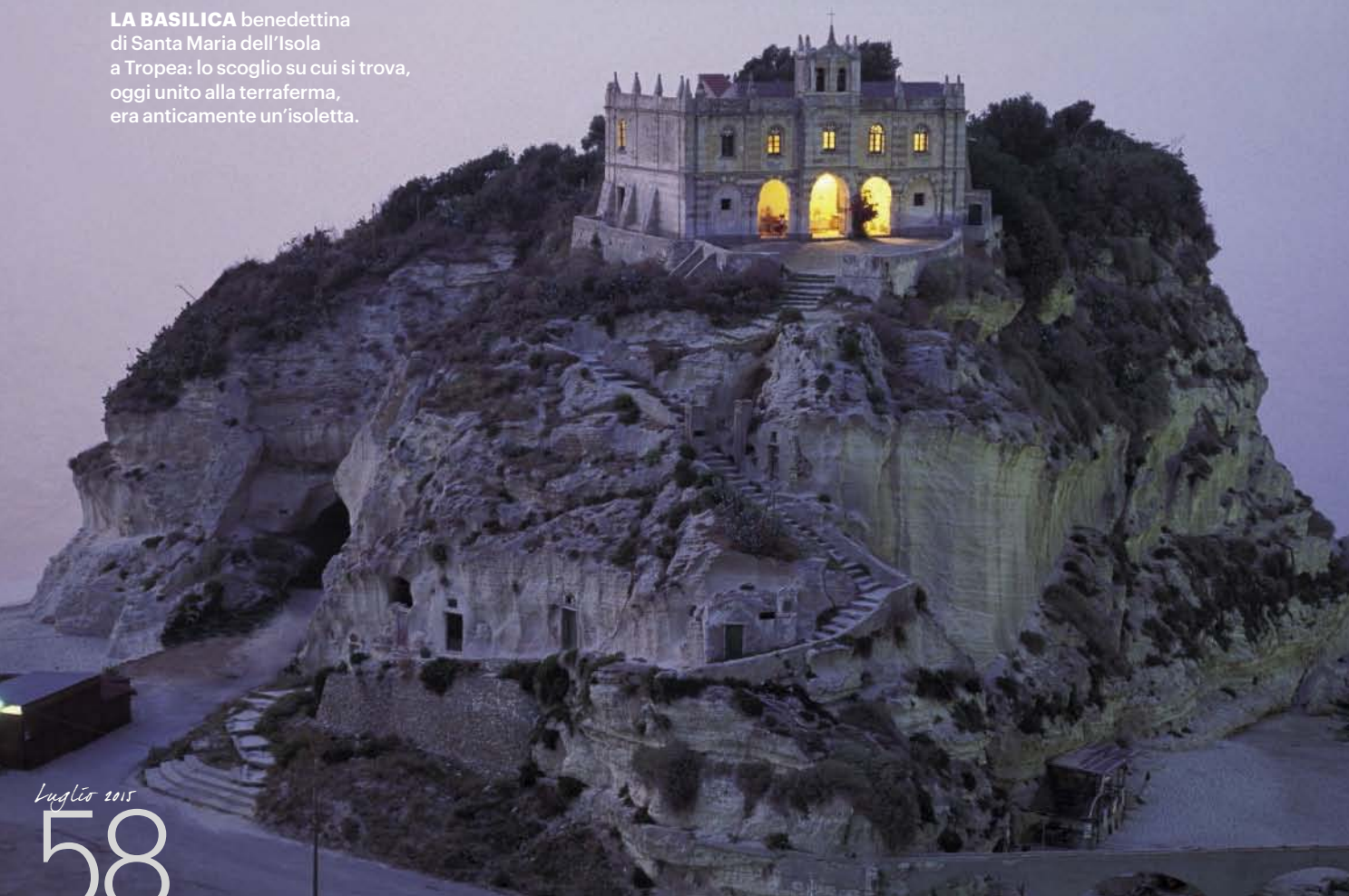
Fotografia di D. Donadoni/Marka

→

Palombaro, scavata dalle onde e dal vento ai piedi di un massiccio pietroso sopra il quale si erge la scenografica basilica benedettina di **Santa Maria dell'Isola**. La cultura calabrese affonda le radici nella Magna Grecia e si mescola alle tradizioni dei dominatori romani, normanni, arabi, francesi, spagnoli. E così anche la gastronomia. Il nome del suo più famoso prodotto alimentare, la *'nduja*, o *nnuglia* o *indulla* nelle diverse accezioni dialettali, deriva dal francese *andouille*, che indica il celeberrimo salame di trippa transalpino. La *nduja* è un insaccato spalmabile sul pane o usato come condimento per la pasta o la carne, fatto con rimasugli di carne suina e lardo, pezzi di fegato e polmone avanzati dalla lavorazione del maiale e aromatizzati con aglio, pepe nero e piccantissimo peperoncino, preferibilmente delle famose località di produzione Soverato e Amantea. I salumi qui si chiamano anche *capocolli* (conservati sott'olio), *soppressate* (coppe messe a stagionare sotto a dei pesi), oppure morbide *sazizze* (insaccati di carne di maiale tagliata con il coltello, semi di finocchio e l'immancabile *piparolu*). Nelle località di mare come **Pizzo Calabro**, borgo tirrenico aggrappato su uno scoglio, conosciuto per la produzione del gelato di qualità e per le sue splendide spiagge rocciose, una prelibatezza da assaggiare senz'altro è la *bistecca* di pesce spada alla brace, condita con olio, sale e rosmarino. **Tropea**, invece, è famosa per le sue cipolle rosse, eccezionalmente dolci, oltre che per i suoi lidi d'incanto. Il modo migliore per apprezzare le cipolle tropeane è nel tipico *baccalà alla campagnola*, con pomodori, patate, olive nere, origano e l'immancabile peperoncino. Ma è andando sulla costa ionica, nella zona di **Rossano**, che si può scoprire la liquirizia, estratta dalle radici di un'esile pianta officinale pregiatissima e rara, dai fiori azzurrognoli, che cresce sulle sponde argillose dei fiumi e viene trasformata in ingrediente per dolci, caramelle, tisane. Anch'essa, usata con moderazione, come il peperoncino e le cipolle rosse, possiede qualità terapeutiche scientificamente riconosciute: cura tosse e disturbi del fegato e della digestione. Calabria terra miracolosa?

La Calabria è una magnifica regione; **D'ESTATE** *ci si arrostisce come a Tambouctou,* **D'INVERNO** *vi si gela come a San Pietroburgo.*

(Alexandre Dumas)

LA BASILICA benedettina di Santa Maria dell'Isola a Tropea: lo scoglio su cui si trova, oggi unito alla terraferma, era anticamente un'isoletta.

LA RICETTA DEL TERRITORIO

Anche la cucina di mare ama il peperoncino, che qui ravviva la MOLLICA AROMATICA, irrinunciabile complemento croccante di tanti piatti calabresi, dalle paste alle verdure, alle carni.

Alici in tortiera

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g alici fresche
80 g mollica di pane
prezzemolo tritato
aglio
capperi sotto sale
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva

PULITE *le alici: staccate la testa, apritele a libro ed eliminate i visceri, la lisca centrale e il codino. Sciacquatele e asciugatele con carta da cucina.*
TAGLIATE *la mollica a cubotti e frullateli con 2 cucchiai di prezzemolo tritato con un pezzetto di peperoncino, uno spicchio di aglio pelato e 15 g di capperi dissalati.*
UNGETE *il fondo di una teglia con un filo di olio.*
DISTRIBUITEVI *un po' di mollica aromatica, poi fate uno strato di alici, disponendole con la pelle verso l'alto, copritele con la mollica, condite con un filo di olio e proseguite alternando gli ingredienti fino a esaurirli. Finite con la mollica, un filo di olio e infornate nel forno ventilato a 170 °C per una ventina di minuti.*
SFORNATE *e servite subito.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **19 maggio***

SCUOLA DI CUCINA

A tutto sapore in leggerezza

Cotture brevi e semplici con ingredienti di stagione fragranti, per ricette in cui il piacere del palato e quello del **BENESSERE** si stringono la mano

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE FEDERICO MILETTO
STYLING CECILIA CARMANA

Un po' quadro, un po' tavolozza da pittore. Giocando con i colori delle verdure, ogni giorno si può creare una composizione cromatica diversa.

1

1 "Macedonia" di manzo al pepe verde

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g 2 fette di filetto di manzo (spessore 1,5 cm cad.)
200 g verdure miste a dadini (pomodoro, peperone verde, cetriolo, finocchio, sedano)
pepe verde in salamoia
lattughino – menta – basilico
olio extravergine di oliva – sale

SGOCCIOLATE *dalla salamoia 2 cucchiaini di grani di pepe verde e pestateli con delicatezza. Distribuiteli sulle 2 fette di filetto premendo per farli aderire su entrambi i lati.*
ACCOMODATE *le 2 fette di filetto in una piccola teglia unta di olio e infornatele a 200 °C per 7'; sfornatele e lasciatele raffreddare completamente.*
FRULLATE *una decina di foglie di basilico con 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale.*
TAGLIATE *il filetto a cubetti e distribuiteli nei piatti con le verdure a dadini; completate con foglioline di menta e basilico e qualche foglia di lattughino. Condite con gocce di olio al basilico e servite.*

LA SIGNORA OLGA *dice che il pepe verde si ricava dalle bacche raccolte ancora acerbe e poi conservate sott'aceto o in salamoia; hanno un aroma più delicato e fresco del pepe nero, che si ottiene invece lasciando fermentare e poi essiccare al sole le stesse bacche verdi. Il pepe bianco nasce invece da bacche mature, private della buccia.*

2 Passata di pomodoro con gnocchetti e agnello

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **800 g** pomodori ramati
- **200 g** ricotta ovina
- **80 g** filetto di agnello
- **80 g** farina
- **60 g** spinaci novelli mondati
- **1** uovo

basilico – menta
germogli di ravanello – noce moscata
olio extravergine di oliva – sale

INCIDETE *la pelle dei pomodori con un taglio a croce, poi scottateli in acqua bollente per meno di 1′, scolateli, sbucciateli, tagliateli a tocchi e passateli con il passaverdure.*
SALATE *il composto ottenuto e raccoglietelo in un colino a maglie fini in modo che perda l'acqua. Lasciatelo sgocciolare per 1 ora, mescolandolo ogni tanto.*
AMALGAMATE *la ricotta con un uovo, 80 g di farina, un pizzico di sale, una grattugiata di noce moscata. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere, fatelo scendere direttamente in una casseruola di acqua bollente salata, tagliandolo in tocchetti di 1 cm. Cuoceteli brevemente e quando saranno venuti a galla scolateli. Conservate poca acqua di cottura.*
UNGETE *gli gnocchetti con un filo di olio e allargateli su un vassoio.*
UNGETE *con un filo di olio il filetto di agnello e infornatelo a 200 °C per 7′, sfornatelo, lasciatelo riposare per qualche minuto, poi affettatelo in rondelle sottili.*
RACCOGLIETE *la polpa di pomodoro sgocciolata in una ciotola, conditela con 2 cucchiai di olio e uno di acqua di cottura degli gnocchetti. Mescolate con una frusta così da ottenere una passata.*
DISTRIBUITE *la passata di pomodoro nei piatti, aggiungete gli gnocchetti, gli spinaci novelli, le erbe aromatiche, i germogli e le rondelle di agnello. Servite subito.*

3 Melanzana al sesamo, acciughe marinate e cialda di grana

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 6 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g acciughe fresche
80 g mollica di pane
80 g grana grattugiato
50 g zucchina a rondelle
1 grossa melanzana
sesamo – senape – insalatina novella
zucchero – olio di girasole – limone
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *le acciughe: staccate la testa, eliminate le interiora e la lisca centrale, poi apritele a libro.*
DISPONETE *le acciughe in una pirofila, conditele con un pizzico di sale, uno di zucchero e succo di limone, sigillate la ciotola con la pellicola e lasciatele marinare in frigo per almeno 6 ore.*
FRULLATE *la mollica nel robot da cucina non troppo finemente, poi unite il grana, un pizzico di sale e frullate ancora fino a ottenere una grana fine. Disponete un disco di carta da forno sul piatto del microonde, distribuite una cucchiaiata di mollica frullata, formate un disco (ø 7-8 cm) e cuocetelo al massimo della potenza per 1′ e mezzo. Dovrete ottenere una cialda dorata. Sfornatela e lasciatela raffreddare: diventerà croccante. Ripetete fino a finire il composto. Potete anche usare una padella antiaderente rovente e cuocere le cialde sul fuoco senza voltarle fino a un colore non troppo scuro.*
SBUCCIATE *la melanzana e ricavate 4 parallelepipedi di circa 5x6x3 cm. Ungeteli di olio extravergine, "impanateli" con il sesamo e cuoceteli in padella per 1′ per lato oppure in forno a 190 °C per 5-6′. Risulteranno appena cotti così da mantenere una buona consistenza.*
CUOCETE *a vapore le rondelle di zucchina per 3′. Frullatele con 50 g di olio di girasole, 10 g di olio extravergine, 60 g di acqua, un pizzico di sale, un cucchiaino di senape fino a ottenere una salsa liscia.*
SGOCCIOLATE *le acciughe dalla marinata, accomodatele nei piatti, unite i parallelepipedi di melanzana, l'insalatina novella e completate con le cialde e la salsa di zucchina.*

4

Accentuate la nota croccante della ricetta con qualche pistacchio salato, grossolanamente tritato

LO STILE IN TAVOLA

Nella foto di apertura e nelle successive portauovo, piatto a foglia, piatto-tagliere bianco e ciotola con forma di limone in vendita da Funky Table, piatto di vetro e coltello Ikea, cestino in ceramica Caterina Von Weiss, ciotolina a forma di cuore Eloceramica, tovaglioli in vendita da Centrotavola Milano. Piatto della passata di pomodoro e della zuppetta di albicocche in vendita da Centrotavola Milano, piatto a forma di foglia e di melanzana in vendita da Funky Table, cucchiaio di ceramica della zuppetta Marlik Ceramics, per tutti i fondi delle ricette tavolo e tovaglia Ikea.

4 Orata allo zenzero con spuma di zucchina

IMPEGNO Medio
TEMPO 50′ più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g** filetto di orata
- **150 g** zucchina
- **7-8 g** gelatina alimentare
- **2** albumi
- **1** melanzana tonda
- **1** finocchio mondato
- aceto di vino bianco
- olive verdi snocciolate
- pomodoro – menta
- limone – lattughini misti
- zenzero fresco
- aneto – zucchero
- olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *la zucchina, eliminate i semi e tagliatela in tocchi. Lessateli per 2′ in acqua non salata, scolateli, lasciateli intiepidire e conservate l'acqua di cottura.*
FRULLATE *i tocchi di zucchina con 80 g di acqua di cottura, una foglia di menta e un ciuffo di aneto tritati, un cucchiaino di succo di limone e un pizzico di sale: dovrete ottenere una salsa fine e liscia.*
METTETE *in ammollo la gelatina, strizzatela e scioglietela in una piccola casseruola sul fuoco dolce, poi unitela alla salsa di zucchina mescolando bene. Lasciate raffreddare e addensare leggermente.*
MONTATE *2 albumi a neve con un pizzico di sale, alla fine unite mezzo cucchiaio di zucchero.*
UNITE *la salsa di zucchina all'albume in due riprese mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Mettete la spuma in frigorifero per 1 ora.*
RICAVATE *8 rondelle sottili da una melanzana tonda; fatele appassire in una padella antiaderente senza grassi spolverizzata con un po' di sale per 45 secondi per parte; stendetele in una pirofila e spruzzatele di aceto; lasciatele riposare mentre procedete nelle altre preparazioni.*
TAGLIATE *il finocchio in dadini di piccole dimensioni e conservate le barbine.*
ACCOMODATE *un foglio di carta da forno sul fondo di una casseruola antiaderente, fatela intiepidire, poi disponetevi il filetto di orata dal lato della pelle senza condimenti, riducete la fiamma al minimo, coprite e cuocete dolcemente per 4-5′. Spegnete, lasciate coperto e fate intiepidire. Poi, eliminate la pelle e con un coltellino raschiate via delicatamente le parti scure; sbriciolate finemente la polpa e mescolatela con un pizzico di zenzero grattugiato, un cucchiaio di olio e poco sale.*
DISTRIBUITE *nei piatti la spuma di zucchina; adagiatevi sopra una quenelle di orata allo zenzero, completate con foglioline di lattughino, 2 rondelle di melanzana, i dadini e le barbine di finocchio, sottili bastoncini di pomodoro e pezzettini di olive. Servite subito.*

5 Zuppetta di albicocche con fragole e croccante di sesamo

IMPEGNO Medio
TEMPO 50′ più 1 ora di marinatura
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g fragole
100 g polpa di albicocche non troppo mature
90 g zucchero semolato più un po′
2 albumi
zucchero di canna – semi di girasole
lime – menta – burro – sesamo – sale

MONDATE *le fragole, tagliatele a dadini piccoli, raccoglieteli in una ciotola, conditeli con 2 cucchiai di zucchero di canna, 2 cucchiai di succo di lime, poca scorza grattugiata di lime e lasciate marinare in frigorifero per almeno 1 ora.*
RACCOGLIETE *in una piccola casseruola 50 g di zucchero semolato, 2 cucchiai di acqua, un fiocchetto di burro e cuocete fino a ottenere un caramello dorato chiaro; togliete dal fuoco, unite 2 cucchiai di acqua (prestate attenzione perché si svilupperà un bollore un po′ violento), mescolate fino a ottenere un composto nuovamente liscio e omogeneo, versatelo su un foglio di carta da forno, spolverizzate rapidamente la superficie con 2 cucchiai di sesamo, coprite con un altro foglio di carta da forno, stendete con il matterello, poi togliete il foglio superiore e ritagliate il croccante di sesamo in strisce mentre è ancora tiepido.*
FRULLATE *la polpa di albicocche con 40 g di zucchero semolato, 30 g di acqua e 2 cucchiai di succo di lime.*
MONTATE *a neve due albumi con un pizzico di sale, poi unite 2 cucchiai e mezzo di zucchero semolato e proseguite a montare fino a ottenere un composto soffice ma molto sodo. Distribuitelo in 4 cucchiaiate o con un porzionatore da gelato su una placca foderata di carta da forno. Infornate a 200 °C nel forno ventilato per meno di 2′.*
SERVITE *la zuppetta di albicocche nelle ciotole, completate con le fragole, il croccante di sesamo, i semi di girasole, le nuvolette di meringa e qualche fogliolina di menta.*

CROCCANTE DI SESAMO
Per rendere più rapida la ricetta potete acquistarlo già pronto nei negozi di specialità biologiche.

5

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***30 aprile***

ALTA CORSICA
cucina autentica

Fra aspre gole e picchi montani, nel Nord dell'isola francese ci sono boschi, pascoli e colline. E carne di maiale, formaggi e farina di castagne sono **I PROTAGONISTI** di una tavola varia e gustosa

TESTO CHECCO BANI

Fotografie di J. Ingall/Shutterstock, Camille Moirenc, F. Walter-imageBroker/Marka

SAINTE-MARIE, procattedrale di Bastia, e il porto della città, la seconda della Corsica per numero di abitanti. Bastia è raggiungibile da Genova e Livorno con i traghetti Moby, www.moby.it. Nella pagina accanto, Île-Rousse, caratteristico comune in uno dei punti più affascinanti dell'Alta Corsica. Il nome Isola Rossa deriva dal color ocra delle scogliere, che si alternano a spiagge di sabbia bianca.

LA RICETTA ISOLANA/1

Un umido di legumi che racchiude l'anima rustica della terra corsa, con fagioli bianchi, pancetta e figatellu, la tipica salsiccia di fegato, che dà al sapore una straordinaria PROFONDITÀ.

Fagioli alla corsa

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 15' più 12 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g fagioli bianchi secchi varietà corona
200 g figatellu
100 g pancetta tesa
aglio
cipolla
concentrato di pomodoro
rosmarino
alloro
salvia
timo
olio extravergine di oliva – sale

AMMOLLATE *i fagioli per 12 ore; scolateli e metteteli in una casseruola con acqua fredda, un po' di rosmarino, alloro, salvia e aglio; cuoceteli per circa 1 ora dal bollore.*
TRITATE *una cipolla e fatela appassire in un velo di olio con la pancetta a dadini, il figatellu spellato e tagliato a tocchetti, timo e alloro; dopo 3' aggiungete 50 g di concentrato di pomodoro e 3 mestoli di acqua di cottura dei fagioli.*
SCOLATE *i fagioli dopo 1 ora di cottura, eliminate aglio ed erbe e uniteli al fondo di cipolla e salumi.*
BAGNATE *con 2 mestoli di acqua dei fagioli; coprite e cuocete a fuoco basso ancora per 1 ora, aggiungendo poca acqua di cottura dei fagioli via via. Verso la fine assaggiate e correggete di sale, se serve.*

Vigneti, fattorie, borghi. E boschi di castagni, da cui nascono farine per dolci, polente e un particolare tipo di birra. La Corsica **a nord dell'asse Bastia-Île-Rousse** offre un paesaggio straordinario e variegato. Un territorio la cui gastronomia è basata sui prodotti della terra e della pastorizia, che offre una ricca produzione di formaggi fra cui quello "nazionale", il *brocciu.* Fatto con siero di latte di pecora o di capra, simile alla nostra ricotta, è usato fresco nei ripieni di piatti tipici come i *cannelloni alla corsa* e le *melanzane alla bonifacina*, ma soprattutto è l'ingrediente principale del *fiadone,* morbido dolce al profumo di limone. Se stagionato, il brocciu diventa *passu*, delizia da fine pasto, bagnato con acquavite di fico e spolverato di zucchero. La porta d'ingresso alla Corsica settentrionale è **Bastia**, principale porto corso con un piacevole centro storico dove far scorta di *canistrelli*, →

IL DÉSERT DES AGRIATES, 15 mila ettari di gariga, fitta vegetazione di arbusti mediterranei, a nord-ovest dell'isola, alla base del promontorio di Capo Corso. Il deserto ha un unico centro abitato, Casta, e una sola strada che lo attraversa da Saint-Florent a Île-Rousse, dalla quale partono piste di terra battuta che conducono a magnifiche spiagge. In basso, Jean-Paul Gentile: a Olzo, sulle colline di Saint-Florent, produce vini con uve di niellucciu, vitigno parente del sangiovese. In mano ha una bottiglia di Rouge Grande Expression. domaine.gentile@wanadoo.fr

Essenzialmente montuosa, la Corsica ha una **ALTITUDINE MEDIA** *che supera i 500 metri*

SULL'ISOLA FRANCESE

DOVE SOGGIORNARE

- **HOTEL SANTA MARIA*****
  In tranquilla zona centrale, a 600 metri dalla spiaggia. Camere dagli arredi curati. Lieu dit Cisternino, Saint-Florent. *www.hotel-santa-maria.com*
- **HOTEL A PASTURELLA*****
  Nel piccolo borgo di Monticello, hotel con bella veranda esterna. Ottimo il ristorante annesso. *www.a-pasturella.fr*

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **LA RASCASSE**
  Ristorante affacciato sulla marina, con grande terrazza. Il giovane chef cucina solo il pescato del giorno. Quai d'honneur du port de plaisance, Saint-Florent. *www.larascasse137.com*
- **A CASA DI ANGHJULU**
  Ricette della tradizione da gustare su una terrazza con vista mozzafiato sulla vallata sottostante. Maison Clementi, Poggio d'Oletta. *www.casadianghjulu.com*
- **MATTEI CAP CORSE**
  Dal 1872 il posto da aperitivo per eccellenza, a base di vino rosso, alcol, zucchero, piante medicinali e caramello. Bastia, 15 Boulevard du Général de Gaulle. *www.capcorsemattei.com*
- **CHEZ MIREILLE**
  Storica boulangerie dove trovare i dolci caratteristici corsi: canistrelli, torte di castagne e fiadone. Bastia, 5 Rue des Terrasses.

Fotografie di C. Moirenc/Hemis, J.C. Amiel/Hemis, R. Manin/Hemis, J.D. Sudres/Hemis

FORME DI BROCCIU in basso a sinistra. Al centro, salumi di Pascal Flori, produttore di Murato (Calvi). Lavorati con carni di una particolare razza di maiali da lui allevata, i salumi di Flori sono considerati straordinari per il basso contenuto di sale, la lunga stagionatura e l'affumicatura con legno di castagno. A destra, *Anchois à la Bastiaise*, acciughe bastiesi, sott'olio con aglio e prezzemolo.

→
biscotti al vino bianco con qualche goccia di *pastis,* liquore all'anice. Pochi chilometri verso **Saint-Florent** e appaiono dolci colline con i villaggi di **Patrimonio** e **Poggio d'Oletta**, dove scoprire piccoli produttori di *jambon cru de Corse*, prosciutto di sapore fruttato con note di nocciola, da maiali indigeni allevati allo stato semibrado tra querce e castagni. Con le loro carni si fanno anche squisiti insaccati come il *figatellu*, salsiccia di fegato all'aglio, e si cucinano stufati e arrosti alle erbe aromatiche. Sui rilievi, filari di moscato, malvasia e nielluccio danno vita a ottimi vini Aoc (Appellation d'Origine Contrôlée). Da Saint-Florent puntando verso occidente si arriva a **Saint-Pancrace**, dove comincia il **Désert des Agriates**, una vasta e arida zona di basse montagne, tra le più selvagge dell'isola. Dopo averlo attraversato, l'arrivo a **Île-Rousse**, sulla costa occidentale, rassicura e ricorda che la Corsica è fatta anche di animati villaggi come quelli della regione di **La Balagne**. Ma se si preferisce ancora una volta vivere la Corsica nei suoi angoli più tranquilli, pochi tornanti e si è nella piazza-terrazza panoramica di **Monticello**, 120 metri sopra il mare, dove sorseggiare un bicchiere di *Cap Corse,* un aperitivo con il Muscat du Cap Corse, prodotto esclusivo dell'estremità nord della Corsica, erbe aromatiche, arance macerate e china.

LA RICETTA ISOLANA/2

Molto simile ad alcuni soufflé dolci dell'Italia centrale, il fiadone corso ha però un carattere INCONFONDIBILE: merito del brocciu, che, pur ricordando la ricotta, ha un sapore più fresco con una punta acidula e una consistenza più cremosa e vellutata. Si può sostituire con un misto di ricotta vaccina e di capra in parti uguali.

Fiadone

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g brocciu fresco
130 g zucchero
4 uova
baccello di vaniglia
limone – burro
sale

LAVORATE *il brocciu con la scorza grattugiata di un limone e i semi di mezzo baccello di vaniglia.*
MONTATE *4 tuorli con 90 g di zucchero. Montate separatamente anche 4 albumi con 40 g di zucchero e un pizzico di sale.*
AGGIUNGETE *al brocciu prima i tuorli, poi gli albumi.*
VERSATE *il composto in uno stampo a cerniera (ø 20 cm) imburrato e foderato con carta da forno e infornate nella parte bassa del forno a 165 °C per 45' circa, poi spegnete e lasciate in forno ancora per 10'. Infine sfornate e sformate il fiadone.*

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***19 maggio***

LIMONE
È il sostituto più comune dell'aceto: quando si utilizza il suo succo, la salsa si chiama citronnette.

ACETO
Quello bianco è l'elemento acido usato nella formula tradizionale della vinaigrette.

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

La VINAIGRETTE *un jolly imbattibile*

Senza, l'insalata è come un'estate senza sole. Eccola in **INEDITE INTERPRETAZIONI**, anche protagonista di eccellenti marinate

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

A MANO

1

2

3

4

CON LA FRUTTA *Il succo di limone, protagonista della citronnette, si può sostituire con il succo di altri agrumi o frutti acidi, che caratterizzano la salsa con il loro aroma: arancia, lime, bergamotto, ma anche lamponi, maracuja, ananas.*

SENAPE
Dà carattere e aroma alla vinaigrette. Può essere delicata, forte o aromatica.

OLIO EXTRAVERGINE
Si mescola con l'elemento acido, creando un'emulsione vellutata.

ERBE AROMATICHE
Vanno tritate prima di mescolarle o frullarle con olio e aceto, per un risultato più omogeneo.

Vinaigrette

RICETTA BASE

Condimento della cucina mediterranea, *deve il suo nome all'aceto, in francese* vinaigre, *che prevale con il suo sapore nonostante sia un'emulsione a base di olio montato, come la maionese. A differenza di quest'ultima, però, è instabile: tende, cioè, a smontarsi se lasciata riposare, per la separazione della parte grassa da quella acquosa. Le proporzioni codificate prevedono* **1/3 di aceto e 2/3 di olio** *per una salsa acida e consistente. Diminuendo a 1/4 l'aceto si ottiene una vinaigrette meno acida e più fluida. Ideale per condire insalate, verdure bollite, carni e pesci, può essere utilizzata* **anche per marinare carni e pesci** *prima di una eventuale cottura. Qui sotto, la ricetta per circa 150 g di salsa: generalmente ne servono circa 25 g a testa, ma per un'insalata può bastarne la metà.*

INGREDIENTI PER 6-12 PERSONE

100 g olio extravergine di oliva
50 g aceto bianco – **10 g** senape – sale

A MANO

1 VERSATE *l'aceto sul sale e mescolate finché quest'ultimo non si sarà sciolto.*
2 AGGIUNGETE *un cucchiaino di senape e stemperatela nel liquido.*
3-4 UNITE *l'olio, versandolo a filo e mescolando energicamente l'emulsione con una frusta o con una forchetta. "Montatela" fino a raggiungere una consistenza omogenea e vellutata.*

CON IL MIXER

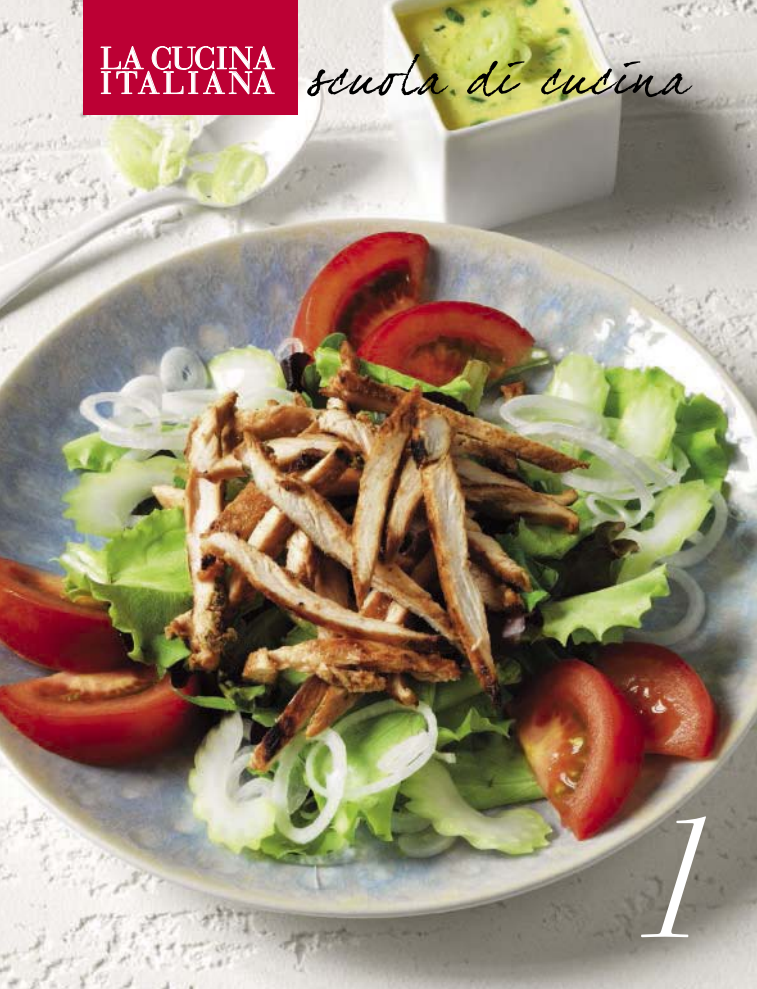
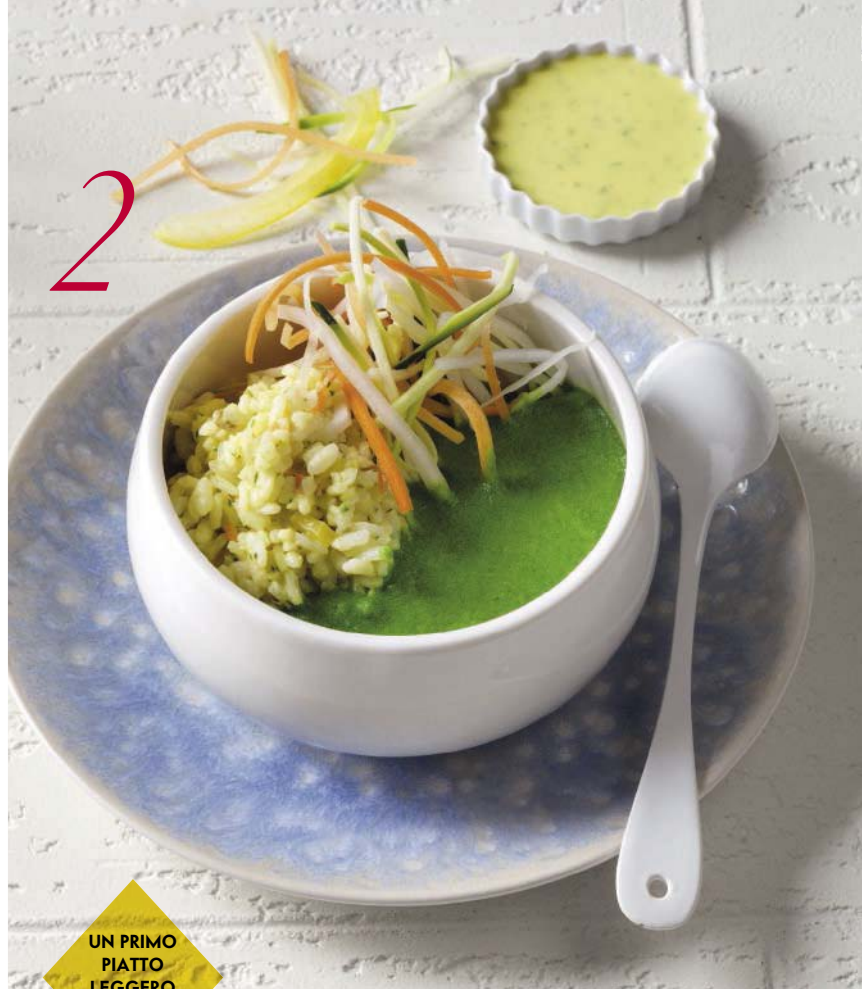
1a VERSATE *tutti gli ingredienti nel bicchiere del mixer a immersione.*
2a FRULLATE *incorporando aria, fino a ottenere una consistenza omogenea e vellutata.*

CON IL MIXER

1a

2a

BUONO A SAPERSI

SAPORE Oltre alla scelta dell'elemento acido (aceti diversi o succhi di agrumi o frutta acida) e della senape, potete intervenire sul sapore della salsa con le erbe aromatiche fresche: menta, basilico, erba cipollina, maggiorana, timo, prezzemolo.
CONSISTENZA Più velocemente si emulsiona, più la salsa sarà corposa: le particelle di grasso rese più piccole dall'azione meccanica, legano più facilmente con la parte acquosa. Per le vinaigrette che hanno una maggior percentuale di olio, quindi, è consigliabile utilizzare il mixer elettrico.
ACIDITÀ Seguendo le nostre indicazioni per il dosaggio riportate sopra, utilizzate vinaigrette più acide per marinare o insaporire carni e pesci crudi, meno acide per verdure e insalate.

UN PRIMO PIATTO LEGGERO E FRESCO

1 Insalata di pollo con citronnette aromatica

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g petto di pollo a fettine
100 g insalata verde
2 pomodori
1 gambo di sedano
timo – maggiorana – prezzemolo
basilico – aceto bianco – vino bianco
limone – cipollotto
senape aromatica – ketchup
olio extravergine di oliva – sale

BATTETE *leggermente le fettine di pollo con un batticarne e adagiatele in una pirofila. Conditele con qualche rametto di timo e maggiorana, 3 cucchiai di ketchup, uno di aceto e 3 di vino; massaggiate la carne poi lasciatela marinare per 2 ore coperta in frigorifero.*
SGOCCIOLATE *la carne dalla marinata e cuocetela in padella con un velo di olio per 5-6′. Tagliatela a striscioline.*
PREPARATE *la citronnette frullando 25 g di succo di limone con 50 g di olio, sale, prezzemolo e basilico tritati, una punta di senape aromatica e qualche rondella bianca di cipollotto.*
SERVITE *le striscioline di pollo con l'insalata verde, i pomodori a fettine, il sedano a tocchetti e qualche altra rondella di cipollotto e condite tutto con la citronnette.*

2 Crema di bietole e citronnette al tuorlo sodo

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g bietole
120 g riso Vialone nano
100 g latte
100 g verdure a fiammifero (daikon, peperone giallo, carota, zucchina)
2 tuorli sodi
scalogno – prezzemolo – limone
senape forte – capperi sotto sale – aceto
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *il riso in acqua salata per 15′.*
MONDATE *le bietole e lessatele per 1′ dalla ripresa del bollore. Scolatele, strizzatele e frullatele con 2 cucchiai di olio, sale e il latte, fino a ottenere una crema vellutata.*
TRITATE *grossolanamente uno scalogno e fatelo stufare in acqua e aceto per 5-6′.*
TAGLIATE *in dadini piccolissimi 20 g del misto di verdure a fiammifero e mescolatele con un cucchiaio di capperi dissalati e tritati.*
PREPARATE *la citronnette: frullate i tuorli con lo scalogno sgocciolato, prezzemolo tritato, 25 g di succo di limone, 50 g di olio, una punta di cucchiaino di senape forte e sale.*
CONDITE *il riso con il trito di verdure e capperi e con parte della citronnette. Condite le verdure a fiammifero con la restante citronnette e servitele insieme al riso, sopra la crema di bietole.*

VARIANTI

Una volta rispettata la proporzione tra olio extravergine e parte acida, la vinaigrette può essere arricchita senza limiti di fantasia: con tuorlo sodo, cipollotto, scalogno, frutta secca tritata più o meno finemente.

3 Melanzane arrosto con vinaigrette ai pinoli

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 melanzane lunghe
1 pomodoro
menta fresca – basilico
pinoli – aceto
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *le melanzane a metà per il lungo. Incidete a griglia la superficie della polpa con la punta di un coltellino. Appoggiatele con la polpa verso il basso su una placca coperta di carta da forno, unta con un filo di olio.*
INFORNATELE *a 180 °C per 25′ circa.*
TAGLIATE *a dadini il pomodoro e tostate 25 g di pinoli.*
PREPARATE *la vinaigrette frullando 1/3 dei pinoli con 4-5 foglie di menta, 25 g di aceto, 50 g di olio e un pizzico di sale.*
SERVITE *le melanzane con i pomodori a dadini e condite tutto con la vinaigrette. Completate con i pinoli rimasti e foglie di basilico fresco e menta.*

4 Insalata di sgombro con citronnette al lime

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g filetti di sgombro
300 g peperone rosso
200 g vino bianco secco
120 g insalata
50 g aceto di vino bianco
1 pesca acerba
zucchero
alloro
rosmarino – timo
aglio – lime
senape delicata
olio extravergine di oliva – sale

ARROSTITE *il peperone in forno per 30-40′.*
PORTATE *a bollore l'aceto con il vino bianco e 200 g di acqua, un pizzico di sale, uno di zucchero, una foglia di alloro, un rametto di rosmarino e uno di timo, uno spicchio di aglio con la buccia e un cucchiaio di olio.*
SPEGNETE, *versate il liquido sui filetti di sgombro e lasciate raffreddare.*
PREPARATE *una citronnette con 25 g di succo di lime, 50 g di olio, sale, un pizzico di senape delicata, un ciuffetto di foglie di timo tritate.*
SPELLATE *il peperone e tagliatelo a falde. Componete i piatti mescolando l'insalata con il peperone, la pesca tagliata a spicchi e i filetti di sgombro sgocciolati dalla marinata.*
CONDITE *tutto con la citronnette al lime e completate con scorze di lime.*

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **20 maggio***

LO STILE IN TAVOLA
Fondo realizzato con finiture Oikos; ciotole Bormioli Rocco, mixer a immersione Braun.

1 Cavatelli, sgombri e zucchine

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **450 g** zucchine
- **400 g** cavatelli freschi
- **200 g** sgombri sott'olio sgocciolati
- **1/2** peperoncino

basilico – alloro
olio extravergine di oliva
sale

PORTATE *a bollore abbondante acqua salata e profumatela con 10 foglie di basilico spezzettate e una foglia di alloro o altre erbe a piacere, quindi lessatevi la pasta in circa 8'.*
MONDATE *intanto le zucchine e tagliatele a dadini. Tagliuzzate il peperoncino.*
VERSATE *in un'ampia padella 2 cucchiai di olio, le zucchine e il peperoncino, dopo 1' aggiustate di sale, coprite la padella e lasciate stufare per un paio di minuti, quindi spegnete.*
SMINUZZATE *grossolanamente gli sgombri, uniteli nella padella con le zucchine, fuori del fuoco (gli sgombri devono solo intiepidirsi senza cuocere), e mescolate delicatamente.*
SCOLATE *la pasta, trasferitela nella padella, mescolate, poi completate con foglioline di basilico fresco e servite.*

20 MINUTI

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Piatti semplici, ORIGINALI, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 30 minuti

2 Fettine di vitello al pompelmo

TEMPO 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 12 fettine sottili di vitello
2 pompelmi rosa
pinoli
farina-bacche di pepe rosa
menta
olio extravergine di oliva – sale

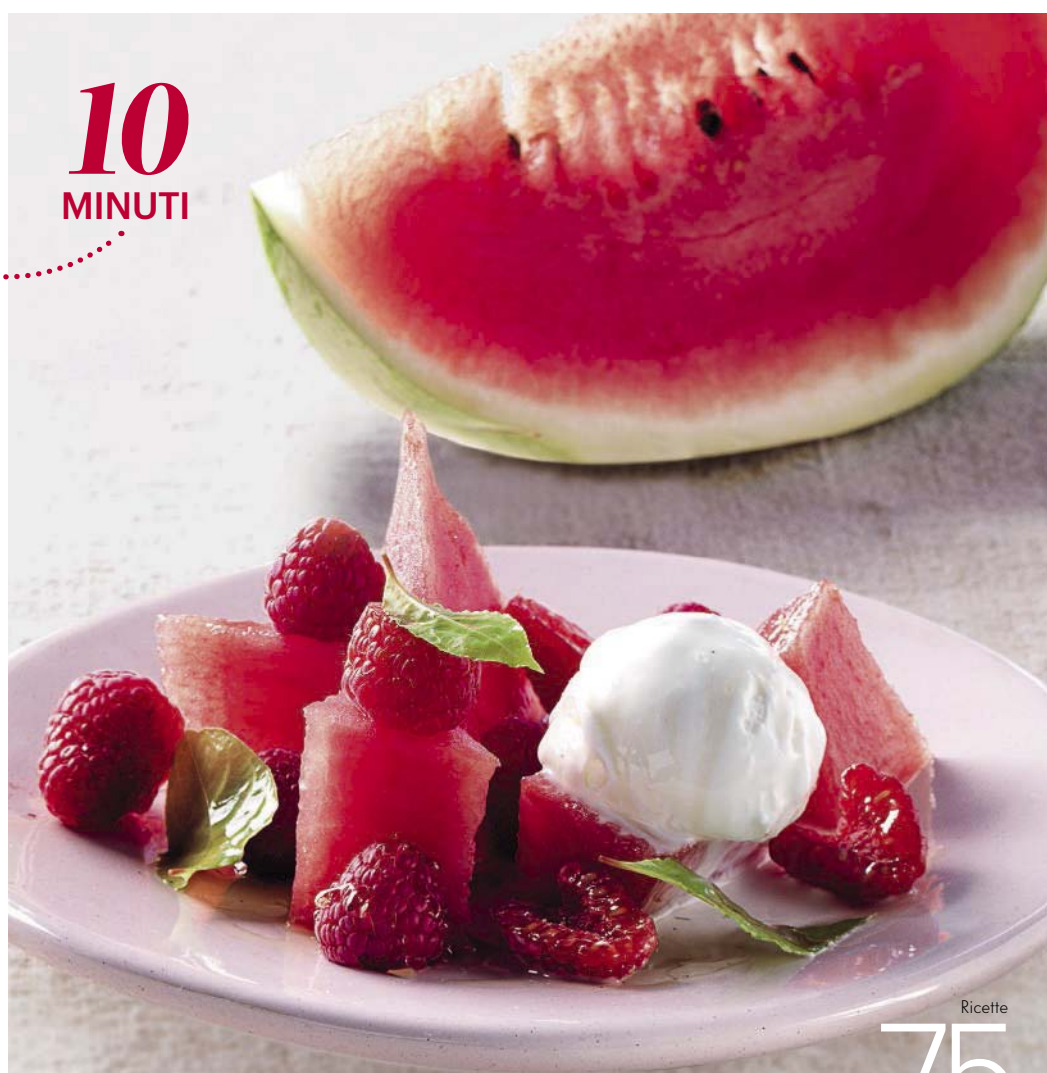
TAGLIATE *a metà e spremete un pompelmo.*
INFARINATE *le fettine di vitello e rosolatele vivacemente in padella con 2 cucchiai di olio; dopo 1′ voltatele, unite un cucchiaio di pinoli e un pizzico di sale, rosolate per 1′ ancora, quindi sfumate con il pompelmo spremuto e aggiungete 5-6 bacche di pepe rosa schiacciate con il coltello messo di piatto. Abbassate il fuoco e stufate per 2′, infine spegnete e servite con spicchi di pompelmo rosa pelato a vivo e foglie di menta a piacere.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per pelare a vivo un agrume si taglia la scorza asportando anche la pellicina e scoprendo così la polpa.*

3 Anguria e lamponi con gelato allo yogurt

TEMPO 10 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g 2 fette di anguria
250 g gelato allo yogurt
250 g lamponi
100 g zucchero di canna
1/2 baccello di vaniglia
menta

SCIOGLIETE *lo zucchero di canna in una piccola casseruola con 100 g di acqua e mezzo baccello di vaniglia, portate a bollore quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire lo sciroppo.*
MONDATE *le fette di anguria e tagliatele a pezzi grossi, distribuiteli in 4 piatti, poi aggiungete i lamponi e una pallina di gelato in ognuno. Servite subito completando con qualche fogliolina di menta e una cucchiaiata di sciroppo.*

4 Friselle con rucola e mortadella

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
150 g mortadella affettata fine
150 g pomodori verdi
6 friselle – rosmarino
rucola mondata – frutti di cappero
olio extravergine di oliva – sale

VERSATE *in un'ampia ciotola un paio di bicchieri di acqua, unitevi un pizzico di sale e un rametto di rosmarino, strofinandolo leggermente sulle pareti della ciotola affinché rilasci meglio il suo aroma.*
TAGLIATE *i pomodori a spicchi, riuniteli in una ciotola e conditeli con 2 cucchiai di olio. Immergete via via le friselle nell'acqua aromatizzata, per un paio di secondi, giusto il tempo di bagnarle senza inzupparle eccessivamente.*
ACCOMODATELE *infine su un piatto da portata, distribuitevi sopra alcune foglie di rucola, le fette di mortadella, i pomodori e un paio di frutti di cappero a testa tagliati a metà. Irrorate con l'olio dei pomodori e portate in tavola.*

5 Insalata di fagiolini e mozzarella con crema di mais

TEMPO 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g mozzarella di bufala
200 g fagiolini mondati
170 g yogurt greco
150 g mais in scatola
120 g bresaola affettata
80 g insalata mondata
50 g noci di macadamia
sale

LESSATE *i fagiolini in acqua leggermente salata per 5-6', scolateli e fateli intiepidire.*
FRULLATE *lo yogurt con il mais sgocciolato e 20 g di noci di macadamia; assaggiate la salsa e aggiustate di sale, se serve.*
DISTRIBUITE *l'insalata in 4 piatti, unite la mozzarella a cubi, i fagiolini, alcune noci di macadamia intere e alcune tritate.*
COMPLETATE *con 2-3 fette di bresaola ciascuno e una cucchiaiata abbondante di crema di mais.*

6 Bocconi di pescatrice dorati

20 MINUTI

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **600 g** polpa di rana pescatrice
- **300 g** pomodori costoluti
- **120 g** farina di farro integrale
- **60 g** farina di riso
- finocchietto selvatico
- aceto balsamico
- olio di arachide
- sale in scaglie

TAGLIATE *a bocconi la rana pescatrice, accomodateli in una ciotola e conditeli con 2 cucchiai di aceto balsamico e un ciuffo di finocchietto tritato. Lasciate marinare per 5'.*
PREPARATE *intanto una pastella mescolando velocemente le 2 farine con 300-350 g di acqua molto fredda; immergetevi i bocconi di rana pescatrice e friggeteli subito in abbondante olio di arachide (a 180 °C) per 3-4'. Sgocciolateli con un mestolo forato e poneteli ad asciugare su carta da cucina.*
LAVATE *e affettate i pomodori e distribuiteli in 4 ciotole, insaporiteli con finocchietto tritato, accomodatevi alcuni bocconi di pesce fritto e completate con scaglie di sale.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se l'olio della frittura è ben caldo (a 160-180 °C, quando un cubetto di pane diventa subito dorato), la frittura risulterà leggera e digeribile in quanto la pastella assorbirà poco grasso. Per evitare un abbassamento repentino della temperatura dell'olio è perciò importante friggere pochi pezzi per volta.*

AL BICCHIERE

Quattro originali vini di territorio vivi e dissetanti, compagni ideali delle calure estive.

FRIZZANTE Rosso frizzante "Balòs" 2013 di Crocizia. L'essenza dell'alta collina parmense in un vino biologico. Insolito e accattivante, nasce da uve pinot nero rifermentate naturalmente in bottiglia. Si beve freddo, piacevolissimo con tutte le portate. 9 euro.

BIANCO Roccamonfina Igt "Aorivola" 2014 di I Cacciagalli. La falanghina, vitigno campano, nell'alto Casertano diventa fine e intenso. Qui, in più, una mano sapiente in vigna e in cantina la rende "carnosa" e vibrante *(ricette 2, 6, 8)*. 10 euro.

ROSSO Dosset 2014 di Ferdinando Principiano. Con solo 10,5 gradi, è il rosso più estivo e più amichevole. Stimolante, bevuto molto fresco ravviva il palato con aromi di fiori ed erbe spontanee e un sapore di frutti rossi *(ricette 2, 3, 4, 5, 8)*. 8 euro.

ROSSO "Levato di Redola" 2013 di Agricola Calafata. Da vecchie vigne strappate ai boschi della Lucchesia e ora allevate con metodi biodinamici, uve sangiovese e altre varietà internazionali per un rosso sostanzioso e scorrevole. Su piatti leggeri *(ricette 3, 4, 5)*. 10 euro.

Scelti per voi da Gianluca Ladu *www.vinoir.com*

25 MINUTI

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Robuste ceramiche "della nonna", per un'atmosfera campagnola, da pranzo in giardino.

I piatti bianchi decorati sono di Ceramiche Nicola Fasano; la pentola di rame è di Mauviel.

PROVATI E APPROVATI

Dal supermercato, due classici da tenere sempre in dispensa.

Per i cavatelli, per insalate di pasta e crostini di mare, i filetti di sgombro di Rizzoli: sott'olio, anche piccanti o affumicati, oppure al naturale. Vasta scelta di oli extravergini di oliva delicati del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia, adatti a piatti a base di verdure e pesci bianchi.

7 Frittata saporita con feta e peperoni

TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g peperoni verdi, rossi e gialli
100 g formaggio tipo feta
6 uova
maggiorana
olio extravergine di oliva
sale

MONDATE *i peperoni e tagliateli a cubetti; appassiteli in padella (ø 20-22 cm) con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale per 10'.* **ROMPETE** *le uova e sbattetele leggermente; tagliate la feta a dadini e uniteli alle uova, aggiustate di sale (fate attenzione perché la feta è già piuttosto saporita), quindi insaporite con foglioline di maggiorana.* **VERSATE** *il composto nella padella con i peperoni, coprite e cuocete per circa 7-8', poi voltate la frittata con delicatezza, aiutandovi con un piatto piano, e proseguite la cottura per altri 2-3'. Servite tiepida.* **LA SIGNORA OLGA** *dice che, se preferite una frittata più sottile, potete usare una padella con un diametro maggiore; in questo modo diminuirà il tempo di cottura.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **27 aprile**

8 Carote al Marsala

TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g carote
20 g burro
Marsala secco
prezzemolo – sale

MONDATE *le carote e affettatele sottilmente.*
SOFFRIGGETE *le carote in padella con il burro e un pizzico di sale per 5', quindi irrorate con un bicchierino da liquore di Marsala, coprite con il coperchio e cuocetele per altri 5' circa, finché non saranno tenere e dorate.*
PROFUMATE *con foglioline di prezzemolo e servite subito.*

9 Minestrone d'estate

TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g fagioli borlotti lessati
150 g zucchine
130 g carote
100 g riso Originario
100 g patate
100 g sedano
50 g spinaci novelli
grana grattugiato
semi di finocchio
basilico
olio extravergine di oliva
sale

MONDATE *e tagliate a dadini le patate, le zucchine, le carote e il sedano.*
PORTATE *a bollore circa 1,5 litri di acqua salata e profumatela con un cucchiaino di semi di finocchio, tuffatevi il sedano e le carote; dopo 5' aggiungete le patate e il riso, proseguite per altri 5', quindi unite i fagioli, le zucchine e gli spinaci novelli. Coprite e cuocete tutto per 5-6', infine aggiustate di sale e spegnete. Servite completando con un filo di olio crudo, una manciata di grana grattugiato e 5-6 foglie di basilico spezzettate.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questo minestrone senza soffritto è nutriente e leggero. Si può preparare il giorno prima e consumare a temperatura ambiente.*

ANTIPASTI

Quattro piatti per tutti gli appetiti e le **OCCASIONI**. Dal bulgur alla mozzarella in carrozza arrivando a una magnifica torta salata

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

LA COPERTINA
Aumentando le dosi, questo bulgur può diventare il piatto forte di un buffet all'aperto

1 Misto di conchiglie e bulgur

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
- **1 kg** cozze mondate
- **1 kg** vongole spurgate
- **1 kg** fasolari spurgati
- **1 kg** cannolicchi spurgati
- **300 g** bulgur
- **150 g** pomodorini ciliegia
- **100 g** carota
- **100 g** peperone giallo
- basilico – aglio
- olio extravergine di oliva

RIDUCETE *la carota e il peperone in dadini di piccole dimensioni.*
TAGLIATE *a spicchi i pomodorini.*
TRITATE *finemente una ventina di foglie di basilico.*
RACCOGLIETE *tutti i molluschi in una casseruola molto grande con uno spicchio di aglio e 5 cucchiai di olio, fateli scaldare per 2-3′, poi unite 600 g di acqua bollente, coprite e cuocete sulla fiamma ridotta per 1-2′.*
FILTRATE *l'acqua di cottura attraverso un colino fine foderato con carta da cucina o cotone idrofilo.*
SGUSCIATE *i molluschi ed eliminate la maggior parte delle valve.*
RACCOGLIETE *il bulgur in una casseruola con un cucchiaio di olio e fatelo tostare per meno di 1′, poi bagnate con l'acqua di cottura dei molluschi, cuocete per 10′, spegnete e lasciate riposare per 3-5′.*
SERVITE *il bulgur con i molluschi, la dadolata di verdure e il trito di basilico.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Collio Sauvignon
- Esino Bianco
- Fiano di Avellino

LO STILE IN TAVOLA

Piatto del bulgur Bitossi Home, piatto della torta salata Ceramiche Nicola Fasano, fondi di legno dipinti con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball; casseruola Risolì, piano di cottura Smeg.

SCUOLA DI CUCINA

IL BULGUR, "GRANELLA" DI GRANO

Costituito da chicchi di grano duro macinati, il bulgur ha un sapore che ricorda la nocciola e una piacevole consistenza. Si trova in vendita precotto e non va confuso con il cuscus, che è formato invece da minuscole palline di semola. Una volta lessato, si condisce con pomodori, menta, cipolla e limone nel libanese taboulé, ma può completare molti altri cibi in piatti asciutti e in umido.

a–b **Lessatelo per 12′ in acqua bollente salata, spegnete, lasciatelo riposare per 3′, poi scolatelo.**

c **In alternativa, per conservarlo più consistente e sgranato, ammollatelo in acqua tiepida per 10′, quindi scolatelo in un colino fine e cuocetelo a vapore su una casseruola con acqua bollente, coperto con un coperchio.**

d **Una volta cotto, conditelo con un filo di olio e allargatelo su un vassoio a raffreddare. Potete conservarlo in frigo per un paio di giorni, sigillato in una ciotola, e usarlo al momento come base per insalate e macedonie di frutta.**

A

B

C

D

2 Torta salata con formaggio di capra e pomodorini

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g farina
150 g latte
75 g burro più un po'
60 g una fetta di tronchetto di capra
15-20 pomodorini ciliegia
2 tuorli – **1** uovo
menta – sale

IMPASTATE *la farina con il burro freddo fino a ottenere dei bricioloni, poi unite 50 g di acqua in cui avrete sciolto un pizzico di sale. Raccogliete la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per 1 ora circa.*
UNGETE *di burro uno stampo a cerniera (ø 16 cm, h 4 cm) e foderate il fondo con un disco di carta da forno.*
STENDETE *la pasta a 3 mm di spessore e con essa foderate lo stampo, rifilando i bordi.*
SBATTETE *2 tuorli e 1 uovo con 150 g di latte, un pizzico di sale e qualche foglia di menta tritata.*
VERSATE *il composto all'interno dello stampo e completate con la fetta di tronchetto di capra e i pomodorini, disposti intorno.*
INFORNATE *a 180 °C per 30-35'.*
SFORNATE, *lasciate intiepidire per almeno una decina di minuti, poi sformate la torta e servitela.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Garda Chardonnay**
- **Carso Vitovska**
- **Irpinia Coda di Volpe**

3 Mozzarella in carrozza

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fette di pancarré
2 uova – **1** mozzarella fiordilatte
farina – olio di arachide – sale

RIFILATE *le fette di pancarré in modo da eliminare la crosta.*
TAGLIATE *la mozzarella in 4 fette e lasciatele*

sgocciolare. Poi distendete le fette su un foglio di carta da cucina in modo da asciugarle.
DISPONETE *una fetta di mozzarella su una fetta di pane, chiudete con un'altra fetta e premete delicatamente il panino in modo che le parti aderiscano bene.*
VERSATE *in un piatto fondo un dito di acqua fredda e in un altro uno strato di farina.*
APPOGGIATE *i quattro bordi di un panino nella farina tenendolo ben serrato in modo che non si apra. Poi immergete brevemente i bordi nell'acqua fredda: si formerà uno strato protettivo che eviterà la fuoriuscita della mozzarella durante la cottura.*
RIPETETE *queste operazioni con gli altri 3 panini farciti.*
SBATTETE *le uova con un pizzico di sale, immergetevi i panini, uno per volta, e lasciateli immersi per qualche minuto per lato, in modo che il pane assorba una buona quantità di liquido.*
FRIGGETE *i panini di mozzarella in abbondante olio bollente fino a quando non saranno ben dorati su entrambi i lati.*
SCOLATE *la mozzarella in carrozza su carta da cucina e servite subito.*

LA SIGNORA OLGA *dice che, a differenza di una popolare variante, la ricetta tradizionale non utilizza il pangrattato, limitandosi a passare i panini nell'uovo. Così preparata, la mozzarella in carrozza avrà un sapore che ricorda la frittata e una consistenza più morbida di quella della versione impanata.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Cortese dell'Alto Monferrato frizzante**
- **Arcole Bianco frizzante**
- **Marino frizzante**

4

4 Sformatino di mare con zucchine e nocciole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
480 g sacchi di seppie pulite
250 g zucchine
200 g code di gambero
100 g latte
2 albumi – erba cipollina
sale – pepe – maggiorana – nocciole – olio

TAGLIATE *in tocchetti i sacchi delle seppie.*
SGUSCIATE *le code di gambero e privatele del budellino usando la punta di un coltellino.*
RACCOGLIETE *le code di gambero e i tocchi di seppia nel robot da cucina. Frullate con 2 albumi, il latte, sale e pepe. Per un composto più liscio potete anche passare al setaccio.*
TAGLIATE *le zucchine per il lungo in nastri molto sottili (2 mm) usando la mandolina o l'affettatrice. Scottateli per meno di 1' in una padella senza grassi spolverizzata di sale.*
TRITATE *finemente una decina di fili di erba cipollina e un ciuffo di foglie di maggiorana e unite il trito al composto di seppie.*
UNGETE *uno stampo da plum cake, poi foderatelo con una striscia di carta da cucina per aiutarvi a sformare, quindi con i nastri di zucchina in modo che debordino abbondantemente. Versate all'interno il composto, rimboccatevi sopra le zucchine e cuocete a bagnomaria nel forno a 120 °C per 40-50'. Sfornate, lasciate intiepidire e sformate. Servite a fette completando con nocciole spezzettate.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Alto Adige Kerner**
- **Bolgheri Vermentino**
- **Ischia Biancolella**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***7 maggio***

PASTA DA SCHIAFFI

Tipici della Campania, i paccheri prendono il nome dal verbo **napoletano** *paccarià*, schiaffeggiare: addentati con vorace appetito, nel formato originale, più grande, potevano colpire il viso come uno schiaffo.

1

Primi

Condimenti leggeri e **INVITANTI** per pasta e riso, da provare anche a temperatura ambiente. Più gnocchi e una zuppa paesana piatto unico

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

SCUOLA DI CUCINA

UN FORMATO DA IMBOTTIRE

Con la loro forma cilindrica e una consistenza robusta, i paccheri possono essere trattati come mini cannelloni e farciti con diversi ripieni o con sughi particolarmente ristretti e densi. Così preparati, si prestano per primi piatti di gran figura, caldi e freddi.

a–b **Lessate sempre diversi paccheri in più del necessario, poiché la pasta tende a rompersi. Scolateli al dente usando una schiumarola: così si rovineranno di meno. Per raffreddarli, distribuiteli su un vassoio e conditeli con un filo di olio. Evitate invece di sciacquarli con acqua fredda, per non renderli insipidi e per non romperli ulteriormente.**

c **Usando un cucchiaino farciteli con un sugo di consistenza rustica. Legateli a tre a tre con un filo di erba cipollina. Disponeteli su una placchetta, spolverizzateli con pangrattato e grana e gratinateli sotto il grill.**

d **In alternativa, per consumarli freddi, riempiteli con mazzetti di verdure scottate in padella, anche mescolate con pesce bianco sfilacciato o listerelle di carne rosolate.**

A

B

C

D

1 Paccheri freddi ripieni di calamari

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **50 g** mandorle pelate
- **40 g** foglie di sedano
- **24** paccheri
- **4** sacchi puliti di calamari di media grandezza
- **3** gambi di sedano
- paprica affumicata
- olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *i paccheri in acqua bollente salata lasciandoli leggermente al dente. Scolateli, ungeteli con un filo di olio, allargateli su un vassoio e lasciateli raffreddare.*
LAVATE *le foglie di sedano e frullatele nel bicchiere del frullatore con 80 g di olio, 2 cubetti di ghiaccio (per mantenere il colore e ottenere un'emulsione cremosa), un pizzico di sale e 50 g di mandorle pelate.*
MONDATE *i gambi di sedano e tagliateli in listerelle sottili.*
MESCOLATE *un cucchiaino da caffè di paprica affumicata con 3-4 cucchiai di olio.*
TAGLIATE *i sacchi di calamaro in striscioline sottili e rosolatele in padella con un filo di olio per meno di 2'.*
FARCITE *i paccheri con mazzetti di listerelle di sedano e di striscioline di calamaro. Condite con l'olio aromatico alla paprica e il pesto di foglie di sedano e servite.*

VINO *rosato secco, di buona acidità.*
- **Trentino Lagrein rosato**
- **Sant'Agata dei Goti Rosato**
- **Sambuca di Sicilia Rosato**

LO STILE IN TAVOLA

Piatto dei paccheri Bitossi Home, piatto degli gnocchi Ceramiche Nicola Fasano, fondi di legno dipinti con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball; casseruola Risolì, ciotola di vetro Bormioli Rocco.

2 Gnocchi al dragoncello con crema di zucchina

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg patate
200 g farina
4 cipollotti – **3** zucchine – **1** uovo
grana grattugiato – aglio – arachidi tostate
prosciutto crudo affettato – drangoncello
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LESSATE *le patate con la buccia per 40′ circa, a seconda della dimensione.*
MONDATE *le zucchine e separate la parte verde dell'interno bianco. Tagliate la parte bianca a dadini e stufatela in padella in un velo di olio con uno spicchio di aglio, sulla fiamma al minimo per 5′. Poi eliminate l'aglio e frullate tutto in crema unendo a filo poco olio e un pizzico di sale e di pepe.*
TAGLIATE *la parte verde in piccoli dadini e rosolateli con un filo di olio per 2-3′ con uno spicchio di aglio sulla fiamma viva.*
TRITATE *grossolanamente 4 cucchiai di arachidi sgusciate e pelate.*
SCOLATE *le patate e passatele allo schiacciapatate. Impastatele con 1 uovo, 200 g di farina, 15 g di dragoncello tritato e un pizzico di sale.*
FORMATE *dei filoncini di 2 cm di diametro, tagliateli in tocchetti lunghi 2 cm e rigateli sui rebbi della forchetta.*
AFFETTATE *i cipollotti e stufateli in padella con un filo di olio per 4′ con un paio di cucchiai di acqua.*
LESSATE *gli gnocchi e scolateli quando vengono a galla, direttamente nella padella dei cipollotti; aggiungete i dadini di verde di zucchina, salate, unite un cucchiaio di acqua di cottura degli gnocchi, mantecate con 2-3 cucchiai di grana e servite con la crema di bianco di zucchina. Completate con fettine di prosciutto crudo e le arachidi tritate.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Colli Orientali del Friuli Ribolla gialla**
- **Albana di Romagna**
- **Sannio Falanghina**

3 Zuppa di cipolle e pomodoro

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20′ più 3 ore di spurgatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg cipolle bionde
400 g pomodori ramati
50 g pancetta
6 uova – basilico
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBUCCIATE *le cipolle, affettatele molto finemente e lasciatele immerse nell'acqua per 2-3 ore, cambiando l'acqua una o due volte: acquisteranno un sapore più delicato.*
TAGLIATE *i pomodori a pezzi, frullateli e passateli al setaccio o al passaverdure.*
TRITATE *la pancetta.*
ROSOLATE *la pancetta in una casseruola con 2 cucchiai di olio per 1-2′, scolate parte del grasso, poi unite le cipolle, riducete la fiamma e lasciatele imbiondire dolcemente per 10-12′, quindi salate, aggiungete 10 foglie di basilico e, dopo 3-4′, i pomodori frullati; dopo 1′ bagnate con 500 g di acqua bollente, coprite, riducete la fiamma al minimo e cuocete per 45′; infine aggiustate di sale e pepe e dopo 5′ spegnete.*
SERVITE *la zuppa con le uova direttamente strapazzate nella zuppa caldissima, come nella ricetta tradizionale, o cotte in camicia, come abbiamo fatto noi. Completate a piacere con pane tostato e foglioline di basilico.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Gambellara**
- **Colli Amerini Malvasia**
- **Gravina Secco**

4

4 Riso nero e scampi con avocado

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g pomodori ramati
350 g riso Venere
50 g zenzero fresco
18 scampi
2 avocado
cerfoglio
limone – lime
olio extravergine di oliva – sale

PORTATE *a ebollizione una casseruola di acqua salata. Al bollore immergetevi il riso e cuocetelo per 16-18′ scolandolo al dente. Raffreddatelo sotto l'acqua, ungetelo di olio e lasciatelo raffreddare completamente.*
GRATTUGIATE *lo zenzero, raccogliete la polpa in una garza e strizzatela per ottenere il succo; emulsionatelo unendo a filo 75 g di olio e il succo di mezzo limone. Infine salate.*
INCIDETE *il fondo dei pomodori con un taglio a croce, immergeteli per meno di 1′ nell'acqua bollente, spellateli, privateli dei semi e tagliate la polpa in piccoli dadini. Uniteli al riso e condite tutto mescolando con parte dell'emulsione allo zenzero.*
SBUCCIATE *gli avocado e frullateli con 60 g di olio, un pizzico di sale e il succo di un lime.*
SGUSCIATE *gli scampi, private le code del budellino nero e rosolatele in una padella rovente velata di olio per meno di 1′ solo da un lato.*
DISTRIBUITE *il riso nei piatti (usando a piacere un anello tagliapasta), completate con le code di scampo e la crema di avocado distribuita con la tasca da pasticciere; decorate con foglie di cerfoglio. Servite a parte il resto dell'emulsione allo zenzero.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Lison-Pramaggiore Verduzzo**
- **Trebbiano di Romagna**
- **Cori Bianco**

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **5 maggio***

Pesci

Accostamenti classici per ritrovare i **SAPORI DI CASA** del mare, ma anche audaci come il merluzzo con le albicocche o esotici come il polpo con lo yogurt

RICETTE DAVIDE BROVELLI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Polpo affogato con macedonia di verdure

IMPEGNO Facile **TEMPO** 50 minuti **Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 kg polpo – **170 g** yogurt greco – **50 g** fagiolini mondati a rocchetti
50 g piselli sgranati – **3** cipollotti – **2** peperoni friggitelli
1 carota – **1** zucchina – **1** gambo di sedano– peperoncino fresco – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RACCOGLIETE *il polpo in una casseruola di acqua fredda con un cipollotto e un gambo di sedano e cuocetelo per 30′ dal bollore.*
MONDATE *la carota e la zucchina e tagliatele in dadini di piccole dimensioni.*
PORTATE *a ebollizione una casseruola di acqua salata e tuffatevi i fagiolini e i piselli; lessateli per 1-2′, quindi unite la carota; dopo 1′ aggiungete la zucchina; cuocete tutto per 2′ ancora, poi scolate.*
MONDATE *i peperoni e divideteli a metà per il lungo. Rosolateli per 1′ per lato in una padella rovente velata di olio, poi affettateli sottilmente.*
TAGLIATE *2 cipollotti in rondelle sottili .*
SCOLATE *il polpo, eliminate parzialmente la pelle mentre è ancora caldo e tagliatelo a tocchetti non più lunghi di 1 cm.*
RACCOGLIETELO *in una ciotola con le verdure scottate, condite con lo yogurt greco, poco peperoncino fresco tritato, la scorza grattugiata e il succo di mezzo limone, un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questa ricetta si può preparare diverse ore prima e conservare in frigorifero. Tutto l'insieme si insaporirà in modo armonico.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Montello e Colli Asolani Bianco**
- **Pietraviva Chardonnay**
- **Vesuvio Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatto del polpo Ceramiche Nicola Fasano, piatto della tartare di tonno Bitossi Home, fondi di legno dipinti con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball; coltello Zwilling J.A. Henckels, piano di cottura Smeg.

SCUOLA DI CUCINA

COME LESSARE IL POLPO

Il polpo o piovra è un mollusco cefalopode; il corpo è a forma di sacco e ha otto tentacoli ricoperti da una doppia fila di ventose. Si differenzia in questo dal moscardino che ha una sola fila di ventose. Normalmente i polpi in vendita sono già privati delle interiora, contenute all'interno del sacco.

a **Eliminate con la punta di un coltello o con le forbici gli occhi e il becco corneo che si trova nel punto di incontro dei tentacoli.**

b **Rigirate la testa in modo da lavarla bene dagli eventuali residui di sabbia.**

c–d **Immergete il polpo in una casseruola di acqua fredda aromatizzata con due gambi di sedano, un cipollotto e altri aromi a piacere; scaldandosi a poco a poco le sue tenaci fibre si ammorbidiranno al meglio. Cuocetelo per 30′ dal bollore schiumando l'acqua ripetutamente durante la cottura.**

e **Spegnete e lasciate intiepidire il polpo nell'acqua di cottura. Infine scolatelo. Per un sapore più raffinato e una presentazione più elegante, eliminate la pelle e le ventose con le mani: si staccheranno molto facilmente.**

A

2 Merluzzo con composta di albicocche

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
1 kg albicocche
900 g filetto di merluzzo
160 g succo di agrumi (arancia, pompelmo, lime)
120 g zucchero
40 g cuore di sedano – **1** scalogno
vino bianco secco – pectina in polvere
olio extravergine di oliva – sale

PREPARATE *la composta: private 700 g di albicocche del nocciolo e raccoglietele in una casseruola con lo zucchero, 100 g di succo di agrumi e un cucchiaino di pectina, portate a ebollizione e cuocete per 10′. Spegnete e lasciate raffreddare.*
PRIVATE *del nocciolo le altre albicocche.*
AFFETTATE *in fettine sottilissime lo scalogno e stufatelo in padella con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale per 2′, poi bagnate con 1 cucchiaio di vino bianco, lasciate evaporare infine unite 60 g di succo di agrumi, le albicocche crude, il sedano a filetti e cuocete sulla fiamma al minimo per 6-8′, quindi voltate i frutti e proseguite per altri 4′.*
SQUAMATE *il filetto di merluzzo, se necessario, eliminate le eventuali lische e dividetelo in tranci; cuoceteli in una padella velata di olio dal lato della pelle per 3-4′, poi voltateli dal lato della polpa e completate la cottura in 3′.*
DISTRIBUITE *la composta di albicocche nei piatti, unite i filetti di merluzzo e completate con le albicocche stufate.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Vicenza Riesling**
- **Montescudaio Vermentino**
- **Cirò Bianco**

3 Tartare di tonno alle erbe miste

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g polpa di tonno fresco
8 fettine di pane casareccio
2 pomodori – prezzemolo – basilico
erba cipollina – menta
Tabasco®– maggiorana
olio extravergine di oliva – sale

INCIDETE *i pomodori con un taglio a croce, scottateli per meno di 1′, scolateli, spellateli, eliminate i semi e riducete la polpa in dadini.*
TAGLIATE *la polpa di tonno in dadini di piccole dimensioni.*
MESCOLATE *i dadini di pomodoro e di tonno, conditeli con un filo di olio, qualche goccia di Tabasco e un pizzico di sale. Sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate insaporire per almeno 1 ora in frigo.*
TAGLIATE *10 fili di erba cipollina a rocchetti. Spezzettate 10 foglie di basilico, 10 foglie di menta, 10 di prezzemolo e 10 di maggiorana. Mescolate bene tutte le erbe.*
AGGIUNGETE *alle erbe aromatiche la tartare di tonno e pomodoro.*
TOSTATE *in forno le fettine di pane in modo che diventino croccanti.*
UNITE *le fettine di pane al misto, mescolate rapidamente e servite subito. Questa operazione va fatta solo all'ultimo in modo che il pane si mantenga croccante.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Valcalepio Bianco**
- **Colli Altotiberini Bianco Superiore**
- **Etna Bianco Superiore**

4 Spigola in padella

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 40′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
800 g 1 spigola
20 olive taggiasche snocciolate
10 mandorle
4 pomodori
vino bianco secco – limone – timo
zucchero – concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva – sale

INCIDETE *il fondo dei pomodori con un taglio a croce, poi immergeteli per meno di 1′ nell'acqua bollente, scolateli e spellateli. Divideteli in spicchi e privateli dei semi. Accomodate gli spicchi su una placca, ungeteli con un filo di olio, spolverizzateli di sale e zucchero e profumateli con qualche rametto di timo. Infornate la placca a 180 °C per 8-10′.*
SFORNATE *i pomodori, insaporiteli per 1-2′ in padella con un filo di olio, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, le olive, 5-6 fettine di limone e le mandorle a lamelle; bagnate quindi con 2 bicchieri di vino bianco e proseguite nella cottura per 2-3′.*
PULITE *la spigola eliminando la testa e la coda così da ottenere un unico trancio di circa 500 g.*
VELATE *di olio una padella di grandi dimensioni e rosolatevi la spigola per 10′ per lato. Spegnete e coprite con un'altra padella messa a mo' di coperchio: in questo modo si crea un po' di umidità all'interno e si intiepidisce delicatamente.*
ACCOMODATE *la spigola nel piatto da portata, completatela con il sugo di pomodori, olive e mandorle e servitela.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Friuli-Latisana Malvasia Istriana**
- **Parrina Chardonnay**
- **Salaparuta Inzolia**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'***8 maggio***

Verdure

Tutte le verdure sono nel loro **MOMENTO MAGICO**. Melanzane, peperoni e insalate in testa. Eccole in quattro interpretazioni fantasiose

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

SCUOLA DI CUCINA

LA JULIENNE

Si chiama così un taglio a bastoncini o striscioline sottili e regolari utilizzato solitamente per le verdure, ma anche per frutta, scorze di agrumi, salumi, carni e formaggi. Si può fare con un coltello a lama larga o con una mandolina dotata di una lama dentellata. Potete anche ridurre le verdure a fettine con la mandolina a lama liscia e poi continuare con il coltello.

a **Con ortaggi a sezione tonda, per prima cosa tagliate una fettina su un lato per creare una base di appoggio. Proseguite poi tagliando l'ortaggio in fettine di 2 mm di spessore.**

b **Dividete le fettine in segmenti lunghi 3-7 cm e poi tagliateli in bastoncini di 2 mm.**

c **Per il peperone, togliete le calotte, eliminate picciolo e semi e apritelo in modo da ottenere una striscia regolare; schiacciatela leggermente e procedete con il taglio a julienne.**

d **Mondate il sedano e appiattitelo; tagliatelo in segmenti regolari, quindi a julienne.**

1 Piccoli strudel aperti con verdure

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **350 g** farina
- **250 g** zucchine trombetta
- **200 g** zucchine verdi
- **130 g** carote
- **100 g** peperone rosso
- **4** cipollotti
- **1** uovo
- menta – timo
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

IMPASTATE *la farina con l'uovo, 120 g di acqua, 35 g di olio e un pizzico di sale; lavorate a lungo l'impasto per renderlo elastico, finché non si staccherà bene dal piano di lavoro e dalle mani. Lasciatelo riposare per 1 ora, coperto.*
MONDATE *e affettate i cipollotti con un po' del loro verde e fateli appassire in un velo di olio; cuoceteli a fuoco basso per 10-12'.*
MONDATE *le zucchine trombetta e tagliatele a pezzetti; sbollentatele in acqua bollente non salata per 5', poi scolatele e frullatele con metà dei cipollotti stufati, una foglia di menta, sale, pepe.*
TAGLIATE *le zucchine verdi, le carote e il peperone a julienne e rosolateli separatamente con un filo di olio e un rametto di timo, per 2' le carote e le zucchine, per 5' i peperoni. Lasciateli raffreddare.*
RIUNITE *le verdure in una ciotola, aggiungete i cipollotti rimasti e condite con sale, pepe e olio.*
STENDETE *la pasta in sfoglie sottili e tagliatele in strisce di circa 40 cm di lunghezza e 7-8 cm di altezza. Farcitele con la julienne di verdure, disponendo una prima cucchiaiata di verdure sull'estremità della striscia e ripiegando poi la pasta sopra il ripieno; procedete piegando la pasta a fisarmonica fino a ottenere 5 strati. Preparate così altri 3 strudel aperti.*
DISPONETELI *su una placca coperta con carta da forno; spennellate la superficie con un po' di olio e infornateli a 180 °C per circa 20'.*
EMULSIONATE *la crema di zucchine con 2 cucchiai di olio. Servitela con gli strudel.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Oltrepò Pavese Riesling**
- **Friuli-Grave Verduzzo friulano**
- **Controguerra Malvasia**

IL CONSIGLIO

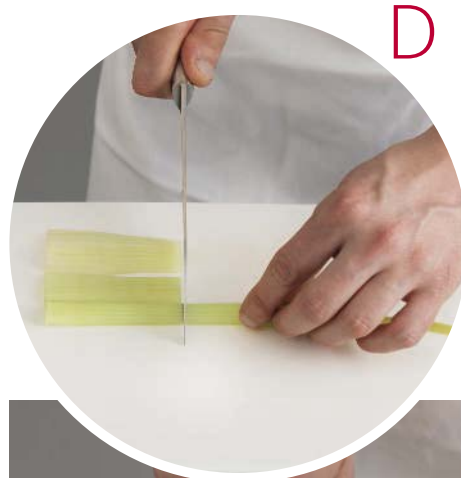
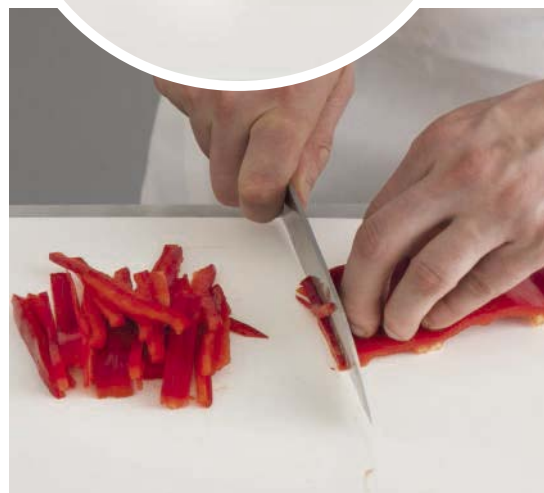
La pasta di questi piccoli strudel deve essere stesa in sfoglie sottili, ma **non sottilissime** e quasi trasparenti come nello strudel tradizionale. Deve infatti sostenere la costruzione a più strati.

LO STILE IN TAVOLA

Piatto dello strudel aperto Ceramiche Nicola Fasano, piatto dei peperoni Bitossi Home, fondi di legno dipinti con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball. Per i tortini di melanzana abbiamo usato un coppapasta con stantuffo di Guardini.

D

A

B

C

2 Tortini di melanzana

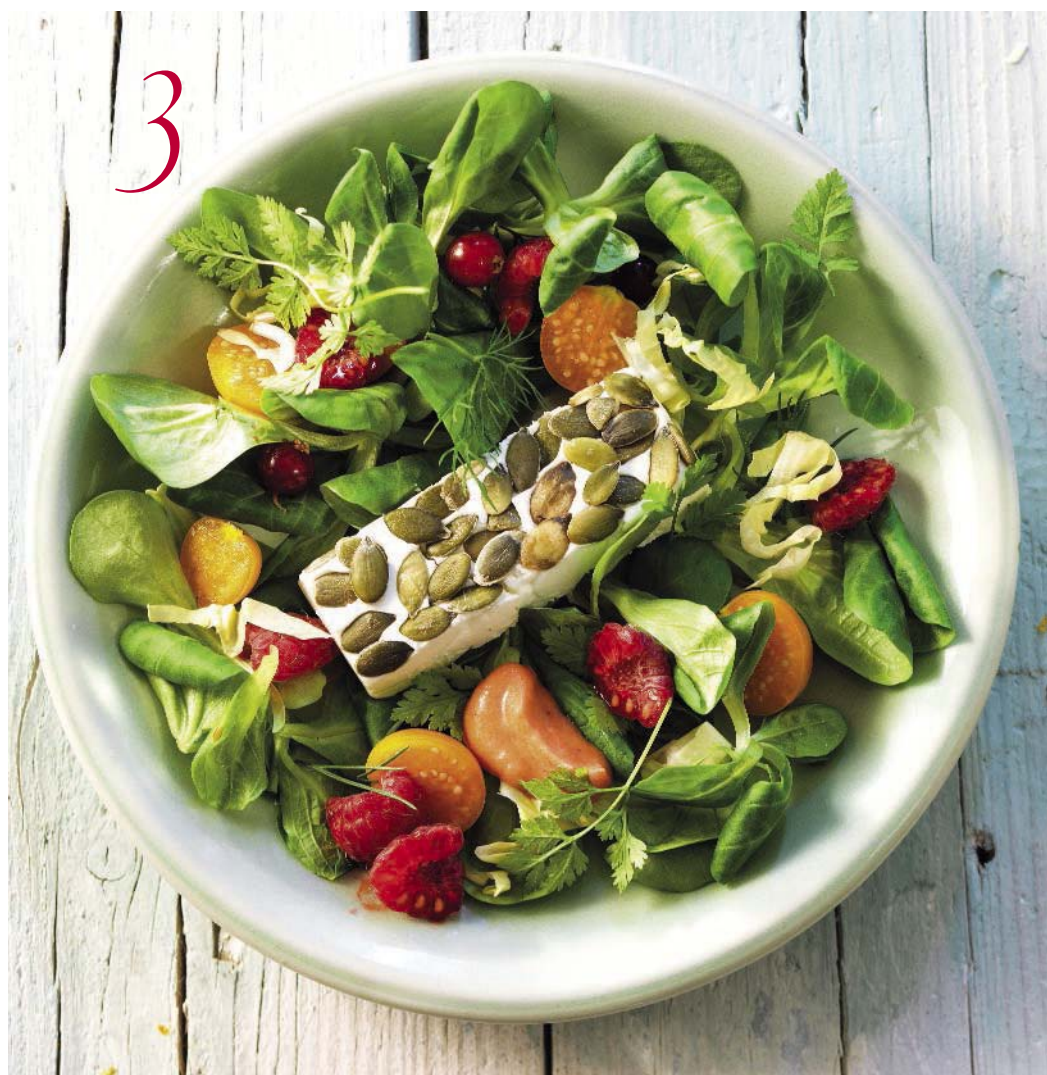
IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg 2 melanzane tonde
120 g mozzarella
100 g pane raffermo (o grissini)
4 pomodori ramati – **1** scalogno – basilico
timo – rosmarino – grana grattugiato
zucchero – olio extravergine – sale – pepe

SBOLLENTATE *i pomodori, sbucciateli, tagliateli in spicchi e privateli dei semi. Appoggiate gli spicchi su una placca, conditeli con sale, pepe, zucchero e rosmarino e infornateli a 180 °C per 15′.*
SBUCCIATE *le melanzane, tagliatele a dadini molto piccoli. Appassite lo scalogno tritato in padella con 4 cucchiai di olio, unite le melanzane a dadini e cuocetele per 20′.*
FRULLATE *il pane con 40 g di olio e 5 g di basilico mescolato con poco timo. Unitene metà alle melanzane con 25 g di grana.*
PREPARATE *6 dischi di melanzane, schiacciandole dentro un anello tagliapasta; disponetevi sopra gli spicchi di pomodoro e copriteli con le melanzane rimaste, schiacciandole nell'anello e ottenendo 6 tortini farciti.*
COSPARGETELI *in superficie con il pane frullato rimasto e infornateli a 180 °C per 10′.*
SERVITELI *sopra la mozzarella frullata con 70 g di acqua, pepe e 2 cucchiai di olio.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
• Merlara Pinot bianco
• Pomino Bianco
• Irpinia Coda di Volpe

BIRRA *di color ambrato chiaro, profumata di luppolo, di sapore secco e fresco.*
• Pale Ale

STRUMENTI
Utilizzando un coppapasta con lo stantuffo sarà più facile schiacciare le melanzane ed estrarre l'anello mantenendo la forma del tortino

3 Insalata verde con ribes e caprino

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g 4 formaggini freschi di capra
125 g ribes – **100 g** soncino
75 g lamponi – **50 g** fragole
45 g filetti di pomodoro fresco

aceto balsamico – zucchero
semi di zucca sgusciati – alchechengi
erbe aromatiche fresche
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PREPARATE *una salsa frullando i filetti di pomodoro fresco con 50 g di fragole, 25 g di ribes, un cucchiaio di aceto balsamico, 50 g di olio, sale, un pizzico di zucchero e pepe.*
RIVESTITE *i formaggini con i semi di zucca e disponeteli nei piatti sopra il soncino.*
AGGIUNGETE *i lamponi e i ribes rimasti e condite tutto con la salsa.*
COMPLETATE *con erbe aromatiche a piacere e alcuni alchechengi tagliati a metà.*

OLIO *mediamente fruttato con note floreali e amaro e piccante ben dosati.*
- **Olio sardo da olive Bosana**

BIRRA *di colore ramato, molto luppolata, secca, poco frizzante e poco alcolica.*
- **Light Ale**

4 Cipolle rosse ripiene

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10′
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cipolle rosse
2 patate novelle bianche
2 patate novelle viola
1 arancia
mandorle a lamelle
aneto – olio extravergine di oliva
sale grosso e fino – pepe

APPOGGIATE *le cipolle e le patate, intere e con la buccia, in una teglia coperta da uno spesso strato di sale grosso. Infornate a 180 °C per 45′ circa.*
SFORNATELE *e tagliate le cipolle a metà, per il lungo: svuotatele lasciando dei gusci formati dalle bucce e da uno strato di guaine.*
SMINUZZATE *la polpa delle cipolle; pelate le patate, tagliatele a dadini e mescolatele con le cipolle; condite il composto con la scorza dell'arancia, un ciuffo di aneto tritato, olio, sale e pepe. Riempite le cipolle con il composto, completatele con le mandorle, mettetele in una teglia e infornatele nuovamente per 2-3′.*
LA SIGNORA OLGA *dice che lo strato di sale sul fondo della teglia serve ad assorbire i liquidi rilasciati dalle verdure in cottura; in questo modo non si bruceranno e gli ortaggi non si attaccheranno alla teglia.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valle d'Aosta Müller-Thurgau**
- **Colli Euganei Bianco**
- **Delia Nivolelli Bianco**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***13 maggio***

Carni e uova

Salsa esotica e fichi per dare freschezza alle costine e alla tartare. Più un clamoroso **"FINTO UOVO"** per stupire tutta la tavola

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

COTTURA DOLCE

Le costine vanno cucinate a fuoco basso, in modo da riuscire a **cuocere l'interno** senza bruciare troppo l'esterno. Coprendo con un foglio di alluminio la superficie che non è a contatto con la piastra, si evita che la carne si asciughi.

1

1 Costine e chutney

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **600 g** costine di maiale (non separate)
- **230 g** 2 prugne rosse
- **180 g** 1 pesca
- **40 g** zucchero di canna
- **30 g** scalogno

aneto – menta
prezzemolo – cannella noce moscata
zenzero in polvere – limone
aceto – paprica affumicata
olio extravergine di oliva – sale – pepe

UNGETE *le costine di olio, salatele, pepatele; cuocetele in una padella calda per 10′, a fuoco basso, voltatele sull'altro lato e cuocetele per altri 10-12′, coprendole con un foglio di alluminio.*
VOLTATELE *nuovamente e continuate a cuocerle, voltandole spesso, sempre coperte con l'alluminio e bagnandole con il succo di un limone, per altri 10′.*
FRULLATE *10 g di aneto, 10 g di menta e 10 g di prezzemolo con 80 g di olio, unite al pesto ottenuto la scorza grattugiata di un limone, lo scalogno tritato, un cucchiaino di succo di limone, sale e pepe.*
PREPARATE *il chutney: tagliate a pezzetti le prugne e la pesca, senza sbucciarle.*
SCIOGLIETE *in una casseruola lo zucchero di canna. Quando comincia a caramellare aggiungete la frutta e mescolatela per 3-4′, poi unite uno spruzzo di aceto e un pizzico di sale e cuocete ancora per 5′. Profumate con cannella, noce moscata, zenzero, paprica affumicata e cuocete per altri 5′.*
SEPARATE *le costine tagliandole lungo l'osso e servitele con il chutney e il pesto.*

VINO *rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.*
- **Ruchè di Castagnole Monferrato**
- **Rosso di Torgiano**
- **Cerasuolo di Vittoria**

BIRRA *chiara, con aromi floreali e note speziate; corposa e lievemente amarognola.*
- **Birra Speciale**

LO STILE IN TAVOLA

Piatto delle costine Bitossi Home, piatti del finto uovo e della frittata Ceramiche Nicola Fasano, padellina del coniglio Mauviel 1830, fondi di legno dipinti con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball; casseruola Risoli, coltello Zwilling J.A. Henckels,

SCUOLA DI CUCINA

PER COSTINE PIÙ MORBIDE

Oltre alla griglia o alla piastra, ecco un suggerimento per ottenere una carne più morbida, meno grassa e ugualmente saporita, grazie alla doppia cottura.

a **Immergete le costine, ancora non separate, in abbondante acqua bollente, leggermente salata e acidulata con poco aceto, e lessatele con il coperchio per circa 2 ore.**

b **Scolate la carne e disossatela: l'osso si toglierà molto facilmente.**

c–d **Ungete le costine con un filo di olio, salatele e cuocetele su una griglia calda per 2′ e mezzo per parte, creando una rosolatura uniforme. Infine separatele.**

A

B

C

D

TRADIZIONE
Con il sugo di questa preparazione, in Liguria, si usa condire le tagliatelle. Il coniglio, invece, si serve con la polenta

2 Coniglio in umido

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
1,5 kg 1 coniglio
600 g 4 pomodori perini
50 g pinoli
burro
aglio
salvia – alloro
rosmarino
noce moscata
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *il coniglio e tagliatelo in grossi pezzi. Rosolatelo in una casseruola con una noce di burro, 2 spicchi di aglio, 2-3 cucchiai di olio, salvia, alloro e rosmarino, per circa 10', voltandolo ogni tanto. Quando sarà ben dorato, salatelo e profumatelo con noce moscata, poi sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco secco.*
TAGLIATE *a tocchi i pomodori e aggiungeteli al coniglio; fateli cuocere insieme, con il coperchio, per circa 25'.*
TOSTATE *i pinoli in padella per 2-3' e uniteli al coniglio a fine cottura.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Colli Piacentini Gutturnio**
- **Rossese di Dolceacqua**
- **Lizzano Rosso**

3 Finto uovo al gorgonzola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g latte – **140 g** gorgonzola piccante
4 g gelatina in fogli
4 fette di pancetta arrotolata
melone – panna fresca – amido di mais
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SCALDATE *il latte con un pizzico di sale; poco prima del bollore aggiungete 2 g di amido di mais diluito in un cucchiaio di acqua e spegnete. Unite la gelatina ammollata e strizzata e fatela sciogliere nel latte ancora caldo, quindi versatelo in un vassoio o in una pirofila, in modo da ottenere uno strato di 2-3 mm. Mettete in frigo a rapprendere per 1 ora.*
METTETE *le fette di pancetta tra due fogli di carta da forno e poi tra due teglie, quindi*

fatele seccare in forno a 200 °C per 7'.
SCAVATE *la polpa di mezzo melone con un cucchiaio per gelati, ottenendo 4 palline un po' schiacciate.*
TAGLIATE *a dadini il gorgonzola e frullatene 80 g con 4 cucchiai di panna.*
TOGLIETE *il latte rappreso dal frigorifero e ritagliatevi 4 dischi (ø 10-12 cm). Metteteli nei piatti sopra alcuni cubetti di gorgonzola, simulando l'albume cotto; disponete poi al centro le palline di melone (tuorli).*
COMPLETATE *con ciuffetti di crema al gorgonzola e i pezzetti rimasti, con le fettine di pancetta, un filo di olio e pepe.*

VINO *spumante secco, fragrante e aromatico.*
- **Langhe Spumante**
- **Oltrepò Pavese Pinot nero Spumante**
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante**

3

4 Tartare di manzo con fichi e zucchine

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

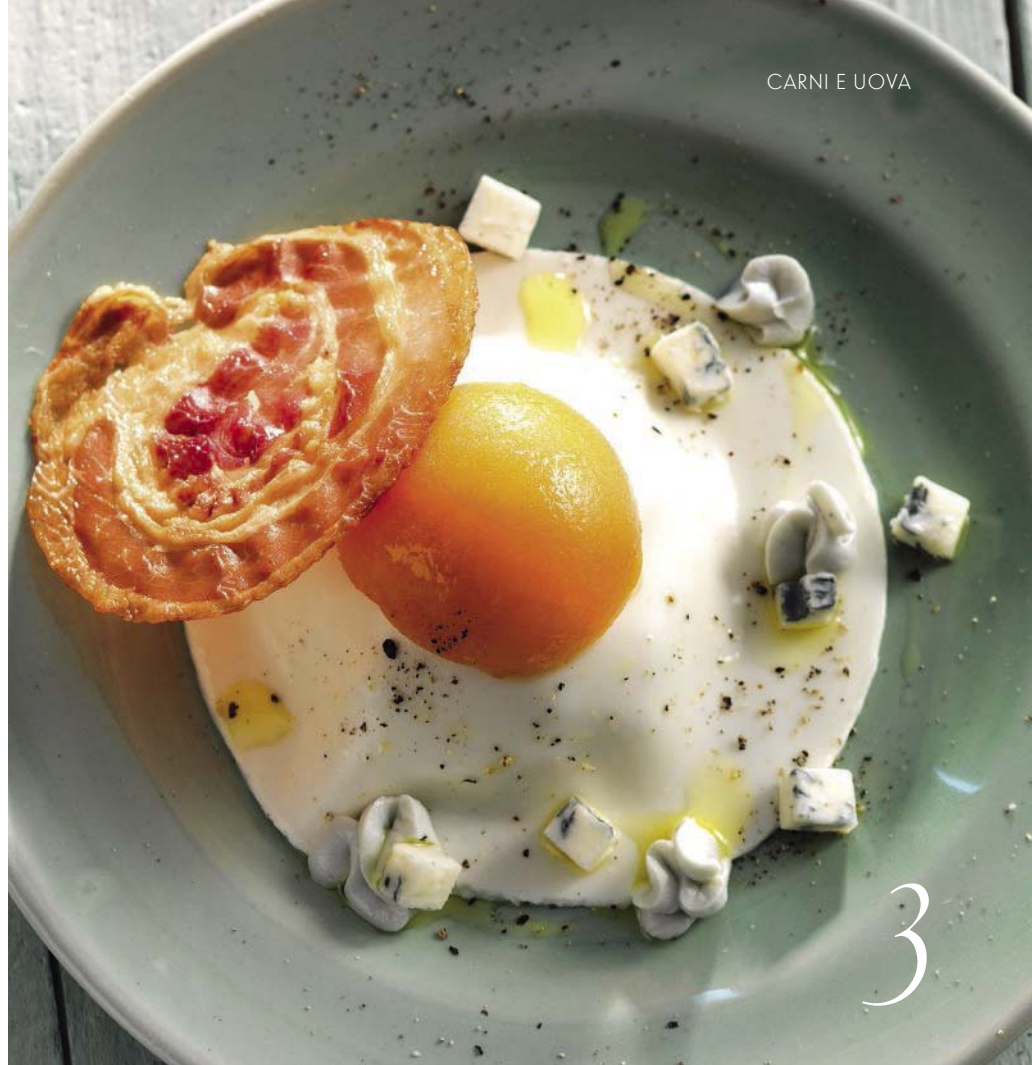
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g polpa di manzo macinata
170 g zucchine trombetta
8 fichi secchi
lime – zenzero fresco – aceto balsamico
peperoncino – sesamo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *i fichi in una casseruola con 500 g di acqua, 50 g di aceto balsamico e sale e fateli cuocere per 1' dal bollore.*
TAGLIATE *le zucchine a pezzetti irregolari e fateli saltare in padella con un filo di olio, sale e pepe per 5-6'.*
CONDITE *la polpa di manzo con scorza di lime, zenzero fresco grattugiato, 2 cucchiai di olio, sale, aceto balsamico e peperoncino.*
FATE *20 polpettine un po' schiacciate, passatele nei semi di sesamo sui due lati e servitele con le zucchine e i fichi, completando con gocce di aceto balsamico.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se trovate già fichi freschi, serviteli semplicemente conditi con un pizzico di sale e aceto balsamico.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Dolcetto di Ovada**
- **Friuli-Annia Merlot**
- **Castel San Lorenzo Barbera**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***4 maggio***

4

1

CONSIGLIO
Quando riempite la pasta frolla con il frangipane, rimanete 5 mm sotto il bordo, in modo da lasciare spazio alla frutta

LO STILE IN TAVOLA
Fondi di legno dipinti con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball; ciotole in vetro Bormioli Rocco.

Dolci

Due torte, una gelatina e un sorbetto:
d'estate è protagonista la **FRUTTA DI STAGIONE**

RICETTE EMANUELE FRIGERIO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Crostata di frangipane e frutta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10' più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
175 g farina 00
160 g burro
65 g zucchero a velo
50 g farina di mandorle
30 g zucchero semolato
20 g farina di nocciole
3 uova – vaniglia – arancia
sale – menta
frutta fresca pulita a piacere

IMPASTATE *la pasta frolla per la base della crostata: lavorate 80 g di burro con 45 g di farina 00 per pochi minuti, poi aggiungete la farina di nocciole, 1 uovo, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e la farina 00 rimasta. Lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo. Schiacciatelo leggermente e lasciatelo riposare coperto in frigorifero per 2 ore.*
PREPARATE *il frangipane: sbattete 2 uova, pesatene 80 g e mescolateli con la farina di mandorle, lo zucchero semolato, 80 g di burro, i semi di mezzo baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di 1 arancia.*

STENDETE *la pasta frolla a circa 5 mm di spessore e foderate fondo e bordi di uno stampo quadrato di 18 cm di lato.*
FARCITE *con il frangipane e infornate la crostata a 180 °C per 25-30'.*
LASCIATE *raffreddare la torta poi completatela con frutta fresca a spicchi e foglioline di menta.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Oltrepò Pavese Moscato**
- **Colli Euganei Fior d'Arancio**

A

B

SCUOLA DI CUCINA

UNA STORICA CREMA

Secondo alcuni questo impasto dolce deve il suo nome all'italiano Frangipani, che inventò un profumo che ricordava le mandorle amare. Altri dicono che si riferisca a Frangipane, principe romano al seguito di Caterina de' Medici, che creò la crema e la esportò in Francia. Si usa per farcire piccole tartellette o crostate.

a–b **Mescolate 80 g di burro con 30 g di zucchero e montatelo brevemente con le fruste elettriche.**

c **Aggiungete 80 g di uova e incorporatele al burro mescolando, sempre con le fruste elettriche.**

d **Unite infine 50 g di farina di mandorle (o pari peso di altre farine: pistacchi, nocciole, noci). In questa fase, potete aggiungere aromi come scorze di agrumi o essenze. Per un frangipane più morbido e saporito, potete aggiungere crema pasticciera: circa 80 g per queste dosi.**

C

D

2 Gelo di anguria

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

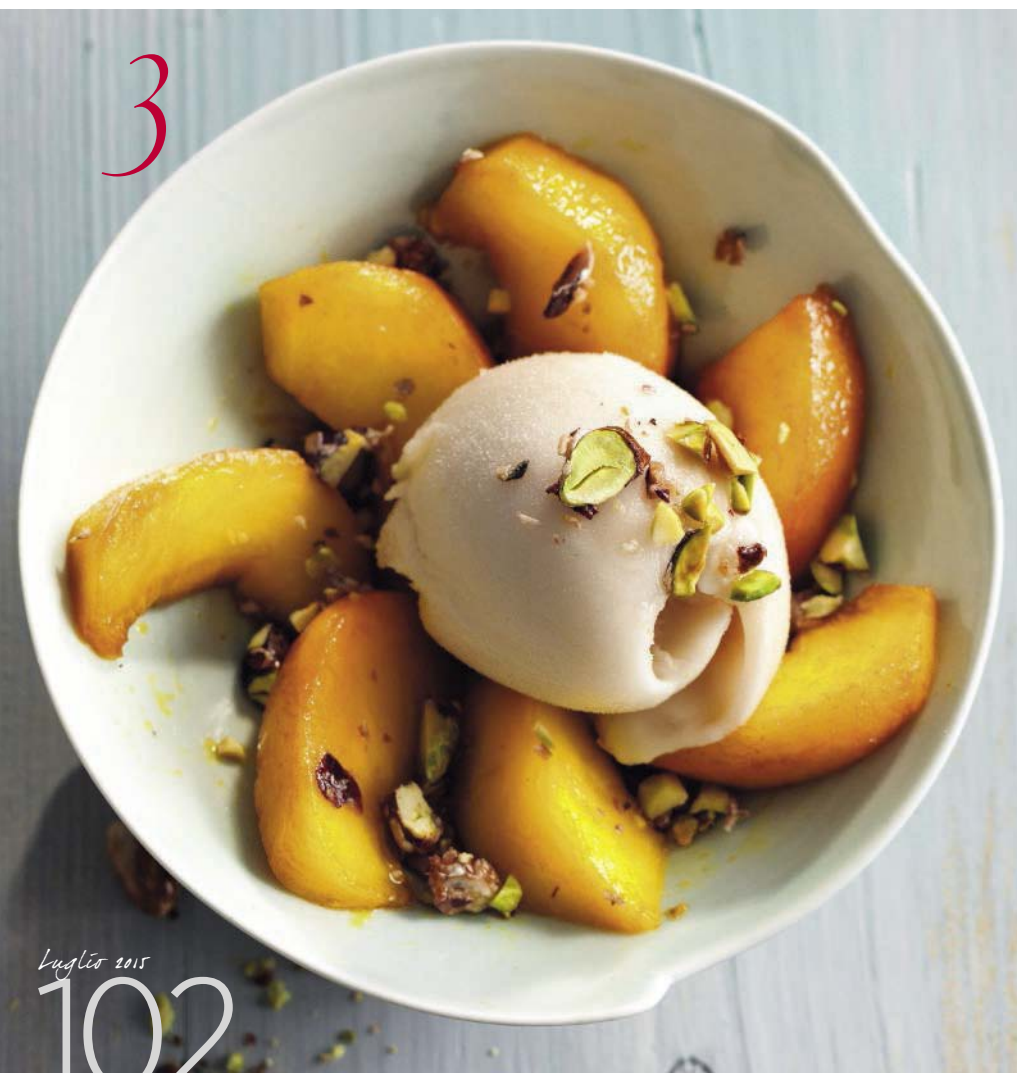
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g polpa di anguria
75 g zucchero
40 g amido di mais
essenza di gelsomino
cannella
gocce di cioccolato
frutta candita

FRULLATE *la polpa di anguria, poi passatela al setaccio, ottenendo il succo; misuratene 500 g e versateli in una casseruola con lo zucchero e l'amido di mais. Aromatizzate con essenza di gelsomino e un pezzetto di cannella. Cuocete per 1' dal bollore.*
VERSATE *il composto in 4 stampi da budino, passandolo nuovamente al setaccio; mettete in frigo per almeno 1 ora.*
SFORMATE *le gelatine e servitele con gocce di cioccolato, frutta candita e fiori bianchi a piacere.*

3 Pesche marinate e sorbetto al bergamotto

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
235 g zucchero
190 g infuso di tè al bergamotto freddo
50 g pistacchi pelati
4 pesche
menta fresca
zafferano in polvere

SBUCCIATE *le pesche e tagliatele a fette; mescolatele in una ciotola con 20 g di zucchero e una bustina di zafferano. Copritele e fatele marinare in frigo per 1 ora.*
PREPARATE *il sorbetto: fate bollire 120 g di acqua con 200 g di zucchero. Al bollore, spegnete lo sciroppo, aggiungete 8 foglie di menta e fate raffreddare.*
UNITE *allo sciroppo l'infuso di tè al bergamotto e versate nella gelatiera.*
SCIOGLIETE *sul fuoco 15 g di zucchero con 10 g di acqua; quando vedete che le bolle cominciano a rimpicciolire, unite i pistacchi e mescolate finché non si saranno "graniti", ricoprendosi di una patina bianca.*

4

FATE *raffreddare i pistacchi, poi sminuzzateli con un coltello.*
SERVITE *le pesche sgocciolate dalla marinata insieme al sorbetto e completate con la granella di pistacchi.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Recioto di Soave**
- **Greco di Bianco**

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**11 maggio***

4 Focaccia brioche alle prugne

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10' più 2 ore e 30' di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
500 g prugne
350 g farina 00 – **175 g** burro
60 g latte – **60 g** zucchero
15 g lievito di birra fresco
3 uova – sale

SCIOGLIETE *il lievito nel latte; mescolate la farina con lo zucchero e un pizzico di sale e impastatela con le uova, il latte e il burro ammorbidito. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto morbido ed elastico. Fatelo lievitare coperto fino al raddoppio del volume.*
STENDETE *l'impasto in una teglia tonda (ø 30 cm) e lasciatelo lievitare per altri 30'.*
DISPONETE *infine le prugne tagliate a fettine sulla superficie della focaccia e infornatela a 180 °C per 10'; abbassate il forno a 160 °C e cuocete per altri 20' circa.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Lacrima di Morro d'Alba passito**
- **Girò di Cagliari dolce**

ROMBO *al forno con piccola* CAPONATA

Un piatto di pesce molto saporito, accompagnato da un timballino di verdure che **RINNOVA E TRASFORMA** il famoso contorno siciliano

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PESCI

Rombo aromatico al forno con caponata

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 4 tranci di rombo – **300 g** cipolle rosse
60 g sedano – **50 g** mollica di pane
50 g zucchero – **30 g** pinoli – **30 g** aceto
1 melanzana tonda
basilico – cucunci (frutto del cappero)
prezzemolo – olio di arachide
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 SBUCCIATE *le cipolle e tagliatele a spicchi.*
2-3 DISPONETE *gli spicchi in una padella, sopra uno strato di zucchero. Spruzzatele con l'aceto, poi unite i pinoli. Cuocete per 5', quindi voltate gli spicchi di cipolla. Cuocete per altri 2' e lasciate raffreddare tutto nella padella.*
4 TAGLIATE *a tocchetti il sedano, tuffatelo in acqua bollente, cuocetelo per 5' e scolatelo. Unitelo alle cipolle.*
5 AFFETTATE *la melanzana in 8 fette spesse circa 1 cm. Intagliatele con un tagliapasta, ottenendo 8 dischi uguali di 7 cm di diametro.*
6 FRIGGETE *le fette di melanzana nell'olio di arachide, finché non saranno dorate, quindi scolatele su carta da cucina.*
7 SPELLATE *i tranci di rombo, eliminando solo la pelle del dorso, più scura, quindi salate e pepate la polpa del pesce.*
8 ROSOLATELI *sul lato della polpa in una padella con un velo di olio extravergine per 1' per lato.*
9 FRULLATE *la mollica di pane con qualche foglia di basilico e prezzemolo, 2 cucchiai di olio extravergine, sale e pepe. Togliete i tranci di pesce dalla padella, metteteli su una teglia coperta con carta da forno, cospargeteli con il pane aromatico e infornateli a 220 °C per 8-10'.*
10 COSTRUITE *il timballino direttamente nei piatti, alternando le fette di melanzana con le cipolle ai pinoli e il sedano, aggiungendo i cucunci. Serviteli con i tranci di rombo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che se avete tranci di rombo con l'osso libero, come una costata, avvolgete l'osso in un foglio di alluminio prima di cuocere il pesce.*

AL BICCHIERE

Un bianco secco, sapido e floreale
Sicilia Doc Insolia 2014
Feudo Principi di Butera
Tra Agrigento e Modica, vicino al mare, Butera è un luogo di memorie arabe e normanne. Qui la terra dà al vino un carattere solare, come in questo bianco, profumato di frutta esotica e di zagare. Si serve ben fresco, a 8-10 °C. *10 euro.*

COME SI FA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***12 maggio***

LO STILE IN TAVOLA
Fondo di legno dipinto con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball; padella Risolì, coltelli Zwilling J.A. Henckels.

GELATINA *fiorita* *ai* PEPERONI

Fresco, sfizioso, colorato. Un piatto fuori del comune che porta **ALLEGRIA** sulla tavola

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

VERDURE

Gelatina di peperoni con verdure e mozzarella

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 20′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g 1 melanzana
250 g zucchine trombetta
250 g mozzarella di bufala
140 g pomodorini ciliegia
60 g mini peperoni gialli
12 fiori di zucca puliti – **2** peperoni rossi – basilico
agar-agar in polvere – aceto di vino rosso
fiori eduli – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 DISIDRATATE *i fiori di zucca nell'essiccatore oppure nel forno ventilato a 60 °C per 2 ore.*
2 INFORNATE *i peperoni rossi su una placchetta a 230 °C per 20-25′. Quando la buccia inizia ad annerirsi toglieteli dal forno, raccoglieteli in una ciotola di vetro e sigillatela con la pellicola. Lasciate che si intiepidiscano.*
3 TAGLIATE *la melanzana in rondelle spesse almeno 1,5 cm, accomodatele su un piatto o nello scolapasta, salatele e lasciatele spurgare per 30′.*
4 MONDATE *le zucchine e tagliatele a fettine oblique. Dividete a metà i mini peperoni e mondateli.*
5 GRIGLIATE *la melanzana, le zucchine, i mini peperoni e i pomodorini ciliegia per 1-2′ per lato su una griglia rovente leggermente unta di olio. Quindi condite tutto con olio, sale, pepe e foglie di basilico a striscioline.*
6-7 SPELLATE *i peperoni rossi, eliminate i semi e tagliateli a pezzetti. Frullateli con 30 g di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe, 10 g di aceto e 7 g di agar-agar: dovrete ottenere una crema liscia.*
8-9 FILTRATE *la crema di peperone attraverso un colino fine, riportatela al bollore e spegnete subito.*
10 FODERATE *una placchetta rettangolare (25x18 cm, h 2 cm) di pellicola e distribuitevi la crema di peperone: dovrete formare uno strato sottile, non più spesso di mezzo centimetro. Fate raffreddare in frigo per 1 ora. Ritagliate dalla gelatina 4 rettangoli, accomodateli nei piatti e completateli con le verdure grigliate, qualche tocchetto di mozzarella di bufala, i fiori di zucca disidratati e i fiori eduli freschi. Servite subito.*

LA SIGNORA OLGA *dice che essiccare frutta, verdura e pasta a bassa temperatura è una tecnica di conservazione semplicissima che, eliminando l'acqua, impedisce l'ossidazione e lo sviluppo di microbi. Non altera i cibi e ne concentra i sapori. Si può essiccare in forno o con l'essiccatore casalingo, un piccolo elettrodomestico costituito da cestelli impilati (prezzi da 50 euro).*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***12 maggio***

AL BICCHIERE

Un bianco sapido e floreale **"Fiorano Bianco" 2013 Tenuta di Fiorano**
In un'affascinante tenuta tra i Colli Albani e il Parco dell'Appia Antica, da autoctone uve grechetto e dal francese viognier nasce un vino molto profumato di frutta e di fiori, di sapore pieno e generoso. Le eleganti note minerali rivelano la natura vulcanica del territorio. A 10-12 °C. *23 euro*.

LO STILE IN TAVOLA

Fondo di legno dipinto con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball; ciotole di vetro Bormioli Rocco, tagliere Tescoma, griglia Smeg, frullatore a immersione Braun, casseruola Risolì.

GELATO BISCOTTO *con albicocche*

Ispirato ai gelati che piacciono ai bambini ma ripensato in chiave **RAFFINATA**: cocco al posto della vaniglia, nocciole caramellate invece del cioccolato. E su tutto la nota balsamica della lavanda

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

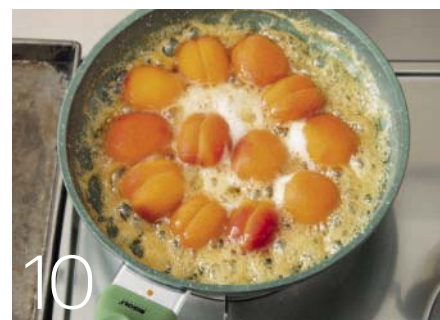
DOLCI

Biscotto al cioccolato con gelato di cocco

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 20' più 2 ore e 30' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g latte di cocco
250 g panna fresca
190 g zucchero semolato
150 g zucchero di canna scuro – **115 g** albumi
100 g nocciole sgusciate e pelate – **100 g** miele di lavanda
90 g cioccolato fondente – **90 g** farina – **90 g** burro
50 g cocco grattugiato – **6** albicocche – **4** tuorli – sale

1 MONTATE *il burro con 45 g di zucchero semolato fino a ottenere una spuma soffice, poi incorporate i tuorli e continuate a montare. Fondete il cioccolato fondente.*
2 UNITE *il cioccolato fuso al burro montato e mescolate con le fruste fino a ottenere nuovamente un composto omogeneo.*
3 MONTATE *a neve gli albumi con 45 g di zucchero semolato. Unite al composto con il cioccolato la metà della farina setacciata e la metà degli albumi montati, mescolate dal basso verso l'alto; unite il resto della farina e dell'albume sempre mescolando in modo da non smontare il composto.*
4 FODERATE *di carta da forno uno stampo (22x18 cm, h 4 cm) e distribuitevi il composto in uno strato spesso almeno 2 cm, livellate la superficie e infornate a 180 °C per 20'. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare.*
5-6 PREPARATE *il gelato: scaldate in una casseruola il latte di cocco, la panna, il cocco grattugiato e lo zucchero di canna: non dovrà bollire. Versate il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.*
7 SCIOGLIETE *sul fuoco in una casseruola 100 g di zucchero semolato con un cucchiaio di acqua e un pizzico di sale, dopo 1' unite le nocciole e proseguite fino a quando il caramello non sarà dorato (121 °C). Versate le nocciole caramellate su un foglio di carta da forno, allargatele, fatele raffreddare e poi tritatele grossolanamente.*
8-9 RITAGLIATE *con un tagliapasta (ø 7 cm) 6 dischi, divideteli a metà e farciteli con il gelato. "Rotolate" i biscotti farciti nelle nocciole tritate in modo che aderiscano al gelato. Mettete in freezer per 1 ora.*
10 APRITE *le albicocche a metà ed eliminate il nocciolo. Raccogliete in una padella il miele di lavanda, fatelo caramellare leggermente, poi unite le mezze albicocche e spegnete. Lasciatele intiepidire nel caramello. Servite i gelati biscotto con le albicocche e decorate a piacere con fiori di lavanda freschi oppure essiccati.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per semplificare e sveltire il lavoro potete farcire il biscotto con gelato di cocco pronto e sostituire le nocciole caramellate con un croccante tritato.*

COME SI FA

AL BICCHIERE

Un vino con aromi di frutta matura **Verdiso Passito del Veneto 2004 Toffoli**
Il verdiso è un'uva trevisana che dà bianchi molto freschi e leggeri.
Pur difficile da fare appassire a causa della buccia sottilissima, può regalare anche un raro vino dolce. Come questo, dalle note di fiori, di agrumi e di spezie, rinfrescato da una sferzante vena acida. Si serve a 10-12 °C. *20 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***12 maggio***

LO STILE IN TAVOLA

Piattino Ceramiche Nicola Fasano, fondo di legno dipinto con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball; ciotole di vetro Bormioli Rocco, fruste elettriche Termozeta, casseruole Risolì, gelatiera De'Longhi, piano di cottura Smeg.

COSTATA *con regia*

I basilischi sono gli abitanti della Basilicata, ma sono anche creature mitologiche simili a serpenti alati. Non sappiamo a quale dei due si sia ispirata Lina Wertmüller per questa bistecca. Una cosa è certa: i sapori sono quelli della **TRADIZIONE LOCALE**. Riveduti in chiave contemporanea

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Piatto ASA Selection.

Girato un paio d'anni prima della pubblicazione di questa intervista, *I basilischi* è stato il primo film diretto da Lina Wertmüller. Premiato al Festival di Locarno, racconta la vita immobile di tre ragazzi della provincia lucana e il titolo del film gioca sul doppio significato di "basilischi": nome degli abitanti della Basilicata e figura mitologica simile a un grosso serpente, capace di uccidere con lo sguardo.
Forse la ricetta della costata era il ricordo di qualche piatto tipico della zona in cui girò il film, fra Puglia e Basilicata. Una delle prime donne a occuparsi di regia, era nata nel 1928, Lina iniziò presto a lavorare in teatro e dal 1960 fu aiuto regista di Fellini per *La dolce vita* e *8½*. Dopo *I basilischi*, diresse il fortunatissimo sceneggiato Rai *Il giornalino di Gian Burrasca*, con Rita Pavone e le musiche di Nino Rota, che la rese famosa.
Arguta e ironica, racconta così di sé e del suo lavoro: "La verità è che io sono soltanto una che è pratica di spettacolo, una persona che invece di aver fatto altri lavori, che so, dei golfini o dei centrini all'uncinetto, o solo della buona cucina, ha sempre fatto del teatro, della televisione. Ci tengo a dichiarare anche una mia passione come cuoca, ma nessuno sembra prendermi sul serio davanti ai fornelli, ed è un errore, perché certe pietanze le so fare proprio benino".

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

RICETTE A CONFRONTO

Costata alla "Basilischi"

2015

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **900 g** 2 costate di manzo con l'osso
- **300 g** pomodori
- **200 g** peperoni gialli e rossi
- salvia – rosmarino – timo
- basilico – limone – vino bianco secco
- olio extravergine di oliva – sale

UNGETE *le costate con poco olio e cuocetele in una padella molto calda per circa 10', voltandole.*
SFUMATE *con 50 g di vino bianco e il succo di mezzo limone.*
PROFUMATE *con un trito di salvia e rosmarino, cuocete per altri 2' e spegnete. Fate riposare la carne coperta con un foglio di alluminio.*
TRITATE *qualche foglia di timo e di basilico.*
TAGLIATE *i peperoni a strisce e i pomodori a filetti. Saltate i peperoni con un filo di olio per 3', aggiungete i pomodori, salate e unite le erbe. Cuocete per altri 2-3'.*
SERVITE *la carne, salandola, con le verdure saltate, completando con altre erbe aromatiche a piacere e scorze di limone a filetti.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***14 maggio***

1965

RICETTA ORIGINALE

Un mazzetto di basilico, di salvia, di rosmarino: tritare tutto finemente. Preparare un peperone e qualche pomodoro tagliati a filetti. Versare in un bicchiere due dita di vino ed il succo di un limone. Infarinare le costate. Porre in una padella abbondante olio con le erbe aromatiche e far soffriggere: aggiungere il vino ed il limone. Quando sarà evaporato unire il peperone ed il pomodoro e quindi, quasi subito, le costate. Girarle, salarle, servirle su un piatto caldo coperte dalle verdurine, e cospargere con un pizzico di pecorino grattugiato. La carne deve risultare alquanto morbida, quindi procedere a fuoco piuttosto dolce in modo che possa assorbire il succo di cottura.

Intervista a LINA WERTMÜLLER

Fotografia di L. Maccotta/Contrasto

A sinistra, Lina Wertmüller. In alto, la rivista del 1965 con l'intervista a lei dedicata.

Che cosa è cambiato

Abbiamo reso più contemporanea questa ricetta, cuocendo separatamente le verdure, per mantenerle più croccanti. Abbiamo aggiunto salvia e rosmarino alla carne, timo e basilico, più delicati, alle verdure; tutti negli ultimi minuti di cottura, per non disperdere il loro aroma. Infine, eliminando l'infarinatura della costata, abbiamo evitato di creare una salsa legata; e abbiamo aggiunto immediatezza al sapore complessivo togliendo il pecorino.

SPUNTINI *acchiappasole*

L'abbronzatura perfetta comincia a tavola, con ingredienti che servono a risvegliare **LA MELANINA** dormiente

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
STYLING BEATRICE PRADA **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

Per conquistare in fretta una pelle liscia e dorata, ***più che sulle lampade è meglio puntare sul cibo***, scegliendo alimenti ricchi di beta-carotene, una sostanza naturale che stimola la melanina: deputate a questa funzione sono tutte le verdure e i frutti giallo-arancio, dalle **carote** ai peperoni, fino alle **pesche gialle**. Per idratare la pelle, ortaggi come il **cetriolo** si rivelano quasi delle bibite solide, mentre la vitamina C dei **frutti di bosco** aiuta la circolazione cutanea e fissa l'abbronzatura. Per proteggere l'epidermide esposta al sole, servono poi alimenti ricchi di diversi tipi di antiossidanti: ideali i **pomodori**, fonte di licopene, e i **mirtilli**, ricchi di antociani, mentre **uova** e **salmone** regalano rispettivamente lecitine e preziosi omega 3.

Dottor Giorgio Donegani nutrizionista,
presidente della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare

260 CALORIE *a porzione*

protettivo

190 CALORIE *a porzione*

idratante

Farro con salsa al cetriolo

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI

200 g cetriolo
180 g farro lessato
120 g peperone giallo
60 g insalata verde pulita
40 g olio extravergine di oliva
12 lamponi
sale – senape forte
cetrioli e peperoni per decorare

SBUCCIATE *il cetriolo e privatelo dei semi. Frullatelo con 100 g di acqua, i lamponi, l'olio, il peperone, un pizzico di senape forte e un pizzico di sale.*
DISPONETE *l'insalata nei bicchieri, aggiungete il farro lessato, quindi versate la salsa al cetriolo.*
DECORATE *con una fettina di cetriolo sbucciata a spirale e bastoncini di peperone.*

Salsa di pomodoro e spaghetti di riso

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
700 g pomodori freschi
160 g salmone fresco
120 g spaghetti di riso
20 g insalata verde
basilico – scalogno
zucchero – olio extravergine di oliva – sale

TRITATE *in un battuto fine il salmone, conditelo con sale e zucchero, quindi fatelo marinare per 1 ora.*
TAGLIATE *a pezzi i pomodori e metteteli in una casseruola con uno scalogno affettato, 2 cucchiai di olio, basilico e un pizzico di sale. Al bollore, abbassate e cuocete per 25′. Passate al passaverdura e fate raffreddare.*
LESSATE *gli spaghetti di riso.*
VERSATE *la salsa fredda nei bicchieri, aggiungete poca insalata, gli spaghetti e il salmone marinato. Completate con foglie di basilico fresco.*

Mix di verdura e frutta con uovo sodo

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
400 g verdure e frutta a dadini (zucchine, pomodori, sedano, pesche gialle, carote, peperone)
350 g yogurt naturale
40 g ravanelli
2 uova sode
limone
basilico
olio extravergine di oliva

SCOTTATE *la zucchina a dadini per 1′ in acqua bollente e scolateli. Mescolateli con le altre verdure e con le pesche.*
TAGLIATE *a fiammifero i ravanelli.*
MESCOLATE *lo yogurt con 2 cucchiai di succo di limone e 2 cucchiai di olio.*
RIEMPITE *i bicchieri alternando yogurt e verdure, completate con i ravanelli e con le uova sode grattugiate o tritate.*
GUARNITE *con foglie di basilico fresco.*

Pesca sciroppata con granita veloce

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI
440 g 2 pesche gialle
250 g zucchero più un po'
160 g mirtilli
120 g fragoline di bosco – lime – menta

TAGLIATE *a metà le pesche senza sbucciarle ed eliminate i noccioli. Scaldate 500 g di acqua con lo zucchero e, al bollore, unite le pesche. Riportate a bollore, coprite con il coperchio e cuocete per 4-5′ a fuoco basso. Spegnete e lasciate raffreddare in pentola.*
METTETE *mirtilli e fragoline sul fondo dei bicchieri, poi aggiungete le pesche, sgocciolate, sbucciate e tagliate a pezzetti.*
FRULLATE *qualche cubetto di ghiaccio con un cucchiaino di zucchero e la scorza di mezzo lime e colmate i bicchieri con la granita ottenuta.*
GUARNITE *con ciuffetti di menta e fettine di lime.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***27 maggio***

L'INDICE *dello* CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

PRIMI piatti & Piatti unici

SECONDI di pesce

LEGENDA

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

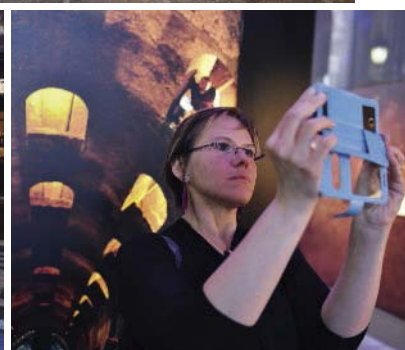
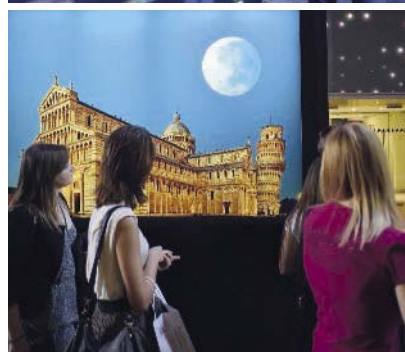
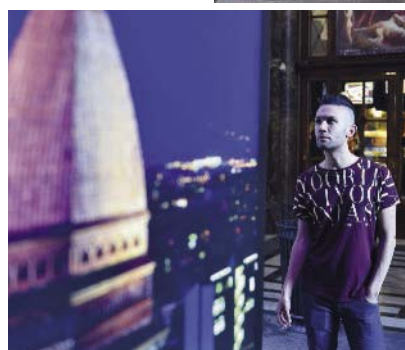
Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

L'Italia è BELLA

A Milano la mostra "Wonderful Italy" ha tracciato un suggestivo ritratto illustrato del **Bel Paese**. In cui non poteva mancare la grande cucina

A CURA DI RICCARDO BIANCHI

VISTA A MILANO

Grande Italia, meravigliosa Italia: di recente l'ha raccontata in venti gigantografie la mostra "Wonderful Italy" allestita da laRinascente in partnership con le riviste ***Traveller Condé Nast*** e ***La Cucina Italiana***, nello spazio Techno Souq dei grandi Magazzini laRinascente. Scatti suggestivi ed emozionali firmati da maestri della fotografia che, tracciando un Grand Tour ideale tra le bellezze italiane, non hanno mancato di attirare l'attenzione dei milanesi e di una folla di turisti in visita a Milano per Expo 2015.

In alto, a sinistra: da sinistra, Alberto Baldan, amministratore delegato di laRinascente, Paola Castelli, vice president Special Interest Media di Condé Nast, Ettore Mocchetti, direttore di *Traveller* e *La Cucina Italiana*, Monica Ferreri, marketing and communications director di laRinascente. *In alto e sopra:* la mostra e i suoi visitatori. Le 20 immagini retroilluminate sono tratte dalle 100 foto contenute in *Traveller Wonderful Italy* che, nella mostra, scorrevano su un maxischermo da 80" (in basso).

IL PRIMATO DEL GUSTO IN 100 RICETTE

Nell'ambito della mostra "Wonderful Italy", uno spazio era riservato a una delle "meraviglie" italiane per antonomasia: la gastronomia con i suoi prodotti e i suoi sapori unici. Un grande TOUCH SCREEN (a sinistra) consentiva infatti di sfogliare il volume ***Le 100 ricette della grande tradizione italiana*** realizzato da *La Cucina Italiana* attingendo dal suo archivio di oltre 50.000 preparazioni.

Foto di Chiara Cadeddu, Daniele Schiavello/SGP

FRUTTA PROTAGONISTA

COPPA DISSETANTE
Albicocche, papaia e mirtilli in karkadè ghiacciato per un pieno di freschezza e vitamine

Non perdete il numero di
AGOSTO

INSALATE-STUZZICHINO
Creme spalmabili da servire su una foglia di lattuga per accompagnare l'aperitivo

COCKTAIL DA INVENTARE
Inediti mix alcolici da combinare a piacere con una base di tè agli agrumi

TRADIZIONE A TAVOLA
Sapore di terra e di mare nelle cozze ripiene secondo la cucina livornese

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Alessi www.alessi.com
Amazon www.amazon.it
ASA Selection www.asa-selection.com
Bitossi Home www.bitossihome.it
Bormioli Rocco www.bormiolirocco.com
Braun www.braun.com
Caffè Vergnano www.caffevergnano.com
Caterina Von Weiss www.caterinavonweiss.com
Centrotavola www.centrotavolamilano.it
Ceramiche Nicola Fasano www.fasanocnf.it
De'Longhi www.delonghi.com
Dedar www.dedar.com
Eloceramica www.eloceramica.com
Enrica Negri www.enricanegri.com
Exquisa www.exquisa-it.de
Farrow & Ball www.farrow-ball.com
Feltrinelli www.feltrinellieditore.it
Ferm Living distr. www.belnotes.it
Funky Table www.funkytable.it
Guardini www.guardini.com
Ichendorf distr. Corrado Corradi www.corrado-corradi.it
Ikea www.ikea.com
Jenaer Glas www.jenaerglas-shop.de
KitchenAid www.kitchenaid.it
Künzi www.kunzi.it
La Porcellana Bianca www.laporcellanabianca.it
Latteria Sociale Merano www.lattemerano.it
Maria Luisa Tribolo www.marialuisatribolo.it
Maria Luisa Zamparelli mlza@tiscali.it
Marlik Ceramics www.marlikceramics.com
Mauviel 1830 www.mauviel.it
Maxwell & Williams distr. Livellara www.livellara.com
Oikos www.oikos-group.it
Olos www.olos.eu
Pavoni www.pavonidea.it
Peperita Azienda Agricola www.peperita.it
Prodigi della Terra www.prodigidellaterra.it
Rina Menardi www.rinamenardi.it
Risolì www.risoli.com
Schönhuber www.schoenhuber.com
Serax in vendita da la Rinascente www.designsupermarket.it
Silikomart www.silikomart.com
Smeg www.smeg.it
Termozeta www.termozeta.com
Tescoma www.tescomaonline.com
Virginia Casa www.virginiacasa.it
Vis www.visjam.com
Yoox www.yoox.com
Zafferano www.zafferanoitalia.com
Zwilling J.A. Henckels www2.zwilling.com

Errata corrige. Nel servizio sulla pasta Margherita pubblicato nel numero di Giugno 2015 a pag. 77 non si specifica quanto burro è possibile aggiungere negli impasti per renderli più ricchi: la dose di burro può essere aumentata fino al 40% del peso indicato nella ricetta. Ci scusiamo con i lettori per l'imprecisione.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39 02 86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our magazines are distributed abroad by: Comag Ltd (Great Britain), Presstalis (France), Speedimpex (Usa), Saarbach Gmbh (Germany), Beta Press BV (Nederlands), SGEL (Spain). Sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. Agenzia Italiana di Esportazione Spa - Via Manzoni 12 - 20089 Rozzano (Mi) - Fax 02.57512606

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI
Senior Vice President Business Development and Monetization MICHELE RIDOLFO

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: Condé Nast
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN
Global: Condé Nast Global Development
Executive Director: JAMIE BILL

The Condé Nast Group of Brands includes:
US
VOGUE, VANITY FAIR, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, THE NEW YORKER, CONDÉ NAST TRAVELER, DETAILS, ALLURE, ARCHITECTURAL DIGEST, BON APPÉTIT, EPICURIOUS, WIRED, W, STYLE.COM, GOLF DIGEST, TEEN VOGUE, ARS TECHNICA, CONDÉ NAST ENTERTAINMENT, THE SCENE
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CONDÉ NAST TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED, CONDÉ NAST COLLEGE OF FASHION & DESIGN, ARS TECHNICA
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CONDÉ NAST TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA, CNLIVE!
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, CONDÉ NAST TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CONDÉ NAST TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA, VANITY FAIR MEXICO
India
VOGUE, GQ, CONDÉ NAST TRAVELLER, AD

Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA

Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CONDÉ NAST TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Condé Nast Center of Fashion & Design
Czech Republic and Slovakia
Published by LCI CZ, s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Ringier Axel Springer Magyarország Kft.
GLAMOUR
Iceland
Published by 365 Miðlar ehf
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE, STYLE.CO.KR
Middle East
Published by Arab Publishing Partners Inc.
CONDÉ NAST TRAVELLER, AD
Poland
Published by Burda GL Polska SP.Z.O.O.
GLAMOUR
Portugal
Published by Cofina Media S.A.
VOGUE
Published by Light House Editora LDA.
GQ
Romania
Published by SC Ringier Romania SRL
GLAMOUR
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Media Nederland CV
GLAMOUR, VOGUE
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE, GQ
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ, CONDÉ NAST TRAVELLER
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

Impronta di FAMIGLIA

La passione per l'eccellenza del cibo e del vino è sempre stata una costante tra i Marzotto, che si tratti delle aziende vinicole di proprietà o della pratica ai fornelli. Come dimostra **STEFANO MARZOTTO**, qui in veste di gentleman chef

A CURA DI FIAMMETTA FADDA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Stefano Marzotto approda a *La Cucina Italiana* con l'aria divertita di chi ha deciso di combinare una monelleria. E forse lo è davvero da parte del presidente di un gruppo aziendale che produce diciotto milioni di bottiglie con tenute che comprendono **vigneti imponenti** e piccoli cru, da Kettmeir in Alto Adige a Lamole nel cuore del Chianti Classico, da Ca' del Bosco in Franciacorta a Terreliade in Sicilia. Il suo arrivo è stato preceduto da alcune bottiglie di Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Santa Margherita e di Pinot Grigio Alto Adige "Impronta del Fondatore" Santa Margherita, allo scopo di sottolineare con un brindisi l'evento. Termine non esagerato per la redazione, curiosa di sapere in cosa consistono le provviste al seguito: linguine adeguatamente "rugose", ricciola fresca di cattura, pomodorini a perfetta maturazione e una rara bottiglia di Calicanthus, un extravergine dei Colli Berici prodotto solo per la tavola di casa. Infatti il conte è qui in veste di gentleman chef per cucinare la sua **"Pasta del papà"**, apprezzata dai tre figli, Vittorio, Alessandro e Sebastiano, durante le vacanze in barca per due motivi: primo, è buonissima e non ne avanza mai un filo; secondo, è sempre diversa perché cambia in base a quello che c'è a bordo o che arriva dal mare. Divertimento a parte, la performance nella nostra cucina è dovuta al fatto che vari membri della famiglia Marzotto sono stati e sono **affezionati lettori** della testata e che il nonno, conte Gaetano, è apparso nel numero di giugno del '63 fotografato nella casa di Valdagno mentre fa assaggiare alle nipotine il suo Risotto marinaro, anche quello una specialità vacanziera, praticata a bordo del panfilo Trenora.

Attentissimo alla scelta degli ingredienti, Stefano Marzotto ci tiene a fare la spesa per verificarne di persona la qualità

La domanda arriva spontanea:

A quanto pare la golosità fa parte del Dna di famiglia. È una costante da almeno sette generazioni. Il gusto per il buono e per il sano è una delle nostre caratteristiche fondanti: dall'esigere che l'acqua per ammorbidire il baccalà fosse di roggia alle iniziative rivoluzionarie messe in atto dal nonno Gaetano quando creò la catena dei Jolly Hotel partendo dall'idea di dotarli di un centro di rifornimento di qualità, con un macello dedicato e le prime apparecchiature per il sottovuoto appena viste in America.
E le donne di casa, anche loro grandi cuciniere?
È curioso: tutti noi maschi, da mio padre allo zio Giannino, allo zio Pietro, ci consideriamo cuochi superlativi. Le zie, niente. Con mia moglie, che è bravissima, vige una regola: mai insieme ai fornelli.
Qual è il senso più importante per un gourmet?
Il palato, alla pari col naso. È il naso che guida →

La ricetta alla pagina seguente

A lato. Stefano Marzotto è appassionato di auto d'epoca, e il Gruppo Vinicolo Santa Margherita è main sponsor wine di Mille Miglia per il biennio 2015-2016, in ricordo di Giannino Marzotto che oltre sessant'anni fa la vinse per la seconda volta. A sinistra, la bottaia di Fossalta di Portogruaro.

→ al mercato quando acquisti e che contribuisce al primo giudizio quando arriva il piatto.

Come interpreta l'alleanza tra cucina e vino? Mangiare senza vino è triste, e ogni cibo ha di certo un compagno ideale. Io però, tranne casi eccezionali, sono per un solo vino per tutto il pasto. Rende il bere un piacere salutare e quotidiano.

C'è un'etichetta che lei ama particolarmente tra quelle delle aziende di famiglia? Il brut di Kettmeir, affinato trenta mesi sui lieviti e poco conosciuto rispetto ai bianchi fermi della Casa.

Quali sono i vini che preferisce? Quelli in cui si sente il territorio da cui nascono, che è poi il principio che guida i nostri vini. Un legame anche sociale che risale alla nascita del gruppo, con l'obiettivo di unire l'agricoltura all'industria accentrando i piccoli centri produttivi sparsi e creando intorno a Fossalta di Portogruaro delle isole di benessere e dignità per tutti. Il legame con i contadini è tuttora fortissimo: molte famiglie e produttori del Veneto e del Trentino-Alto Adige ci conferiscono le loro uve e i loro vini da generazioni.

Cosa pensa della cucina contemporanea? Il bello della cucina è l'inventiva, ma voglio capire cosa mangio.

Ristoranti prediletti? Posto che detesto quelli in zone vacanziere in cui devi prenotare con mesi di anticipo, stanno crescendo magnificamente i locali intorno ad Asiago: La Tana, per esempio, e la Locanda Appaloosa da Pippo. E poi La Dogana a Portogruaro per lo stile familiare; Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio per la perfezione dell'accoglienza; alle Calandre dagli Alajmo per la creatività. Dal padre alla madre ai figli, è questa la realtà della vera buona cucina.

Si fatica a far coesistere golosità e salute? Al contrario: in famiglia, cucina sana e semplice. Un risotto? La cremosità la regala l'amido. I genitori devono far capire ai figli quanto sia importante saper cucinare per se stessi e per la propria salute.

LINGUINE CON IL PESCE

1 - Pulite 2 tranci di ricciola spessi 2 cm da 200 g cad. e tagliateli a cubetti (in alternativa tonno, sgombro, acciughe...). Scottateli in padella in un velo di olio per 30 secondi: dovranno rosolarsi ma rimanere rosati all'interno. Fate appassire in un'ampia padella un cipollotto tritato e 2 spicchi di aglio fresco sbucciati. Unite 700 g di pomodorini piccadilly tagliati a metà e privati del torsolino bianco, disponendoli in un unico strato con il taglio verso il basso. Dopo 10' voltateli e cuoceteli per altri 2-3'. Aggiungete 40 g di capperi sott'aceto sgocciolati e conditi con olio extravergine e 500 g di linguine, scolate al dente.

2 - Completate con la ricciola e origano secco e saltate tutto per meno di 1'.

3 - Servite subito con un filo di olio crudo.

IL VINO GIUSTO

Per questo piatto Stefano Marzotto ha scelto il **Pinot Grigio dell'Alto Adige** "Impronta del Fondatore" 2014 Santa Margherita. Dalla selezione dedicata al conte Gaetano Marzotto, è un bianco elegante e fresco, con una nota minerale che ben si adatta ai sapori di mare.

1

UN PIATTO DA FARE IN BARCA, CON IL PESCE DI GIORNATA

2

3

Fotografia di Studio Moreno Maggi